BAŞKENT YAYINEVİ

EVİN ANSİKLOPEDİSİ

MUTFAK 1

Kapak Düzeni : FAHRİ KARAGÖZOĞLU

Ankara - İzmir Caddesi No: 55
Tel : 25 03 65 — 25 14 58
ANKARA BAŞKENT YAYINEVİ
TARAFINDAN YAYINLANMIŞTIR

ABDULLAH USTA

ALATURKA ve ALAFRANGA

4. Baskı

BAŞKENT YAYINEVİ

SEVİNÇ MATBAASI
OFSET veya TIPO Tesislerinde Üretilmiştir
29921i 29170/7 Ankara

BÖLÜMLER

- MUTFAK DÜZENİ ve YEMEK PİŞİRME KONUSUNDA GENEL BİLGİLER
- ÇORBALAR
- BALIKLAR ve DENİZ HAYVANLARI
- ET YEMEKLERİ ve SAKADAT ÇEŞİTLERİ
- AV ve KÜMES HAYVANLARI
- SEBZE YEMEKLERİ
- PİLÂV MAKARNA ve BÖREKLER
- YUMURTALI YEMEKLER
- SOS, SALÇA, SALATA ve TURŞULAR
- TATLILAR
- BİSKÜVİ, ÇÖREK, KEK KURABİYE ve PASTALAR
- İÇKİLER
- ÇEŞİTLİ BÜFE, KOKTEYL PARTİ ve ÇAY
- YEMEK ve DAVET KURALLARI
- BESİN, BESLENME ve PERHİZ

Her hakkı **BAŞKENT YAYINEVİ**'ne aittir.
Yayınevi'nin müsaadesi olmadan kısmen
de olsa, kitaptan herhangi bir parça
alınamaz, yayınlanamaz.

ÖNSÖZ

Herkes, özellikle her kadın yemek pişirir, yemek yapmasını bilir. İyi ya da kötü... Ama iyi yemek pişirmek muhakkak ki bilgi ve tecrübe ister.

İşte bu kitap, evde kadına düşen bu görevin en iyi şekilde yapılmasına yardımcı olmak amaciyle ve yılların tecrübesine dayanılarak hazırlanmıştır. Evinin kadını, mutfağa girecek kadın için bu kitap çok yararlı bir rehber, çok iyi bir yardımcı olacaktır. Ama şüphesiz, kadın da, kendi zevkinden, kendi görenek ve görüşünden bir şeyleri bu kitaptaki temel bilgilere ilâve edecek ,ilâve etmesini bilecektir.

Kitapta gramın yanında çay kaşığı, çorba kaşığı, kahve fincanı, çay bardağı, su bardağı gibi ölçüler de kullanılmıştır.

Kitapta tarifleri yer alan yemeklerle ilgili küçük bir noktayı da ayrıca açıklamak istiyoruz.

Bilindiği gibi, günümüzde alafranga yemek yapmak hem bir parça lükstür, hem de zaman alan bir iştir. Bu durum gözönüne alınarak kitabımızda alaturka yemeklere daha çok önem verilmiştir. Ancak, bazı dâvetlerin özelliği dikkate alınarak alafranga yemeklere de yer ayrılmıştır.

Kadının mutfaktaki ihtiyaçları da düşünülerek etler, sebzeler, vitaminler, aile ve sağlık, perhiz yemekleri gibi konulara da yer verilmiştir.

Her kadının yemek pişirmeyi bilmesinin yanı sıra yemek ve dâvet kurallarını bilmesi de günümüzde önemli bir sorun olmaktadır. Bu bakımdan kitabımız en modern kuralları da ele alarak kadına bu anlamda da yardımcı olmaya çalışmıştır.

Okudukça, kitabı karıştırdıkça görecek ve anlayacaksınız. Ben elimden geleni yaptım. Siz de zevkinizi katarak başarıya ulaşın! Afiyet olsun!

Abdullah USTA

FİHRİSTİ NASIL KULLANALIM?

Kolaylık sağlaması için kitaba iki ayrı fihrist koyduk.

Birinci fihristte yemekler bölümler halinde ayrılmıştır. Örnek olarak **Pirinç Çorbası** yapmak istiyoruz. Fihristte, önce **Çorbalar** bölümünü bulup bu genel başlık altında sıralanmış olan çorbalar arasından pirinç çorbasının yanında yazılı olan sayfa numarasını bulmamız gerekir. Bu sayfayı açınca orada pirinç çorbası ile ilgili bütün bilgileri topluca buluruz.

İkinci fihrist ise indeks şeklinde hazırlanmıştır. Her harfe bir bölüm ayrılmıştır. Alfabetik sıraya göre dizilmiş olan bu bölümlerin içinde yemek isimleri de alfabetik düzene uygun olarak sıralanmıştır.

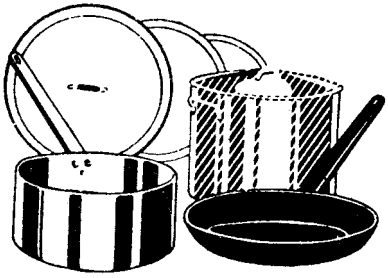
Örnek olarak **Midye Dolması** yapmak istiyorsunuz. Bunu ilk fihriste **Deniz Hayvanları** bölümünde bulabileceğiniz gibi, ikinci fihristte de **M** harfini açarak, M harfi ile başlayan yemekler arasında bulabilirsiniz.

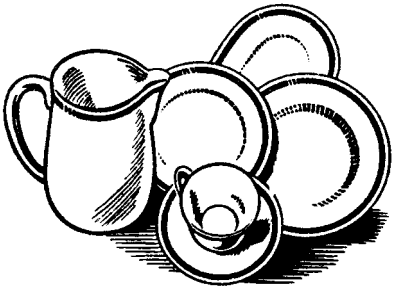
Afiyet Olsun.

1.

BÖLÜM

MUTFAK DÜZENİ VE YEMEK PİŞİRME KONUSUNDA GENEL BİLGİLER





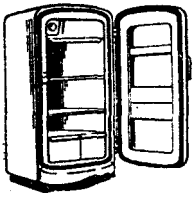
1. ÖLÇÜLER
2. MUTFAKTA BULUNMASI GEREKLİ ARAÇLAR
3. MUTFAK ALETLERİNİN BAKIMI
4. MUTFAK BİLGİLERİ
5. İYİ MUTFAĞIN NİTELİKLERİ
6. YAĞLAR
7. YEMEKLER
8. BESİNLER PİŞİRİLİRKEN NELERE DİKKAT ETMELİDİR?

ÖLÇÜLER

Çoğu mutfaklarda, terazi bulunmamaktadır. Elinizdeki kitabı hazırlarken bu noktayı gözönüne aldık. Ölçülerde gram yerine bardak, fincan, kaşık gibi okuyucuya kolaylık sağlayacak belirli ölçüler kullandık. Kullanılan ölçeklerin de kaç gram karşılığı olduğunu belirtmeyi yararlı bulduk.

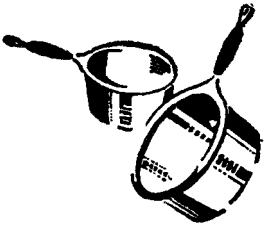
1	Su Bardağı	Su	200-250 gr	1	Kahve Fincanı	Pirinç	50 gr
1	» »	Un	100 gr	1	» »	Rafine Yağı	50 gr
1	» »	Toz Şeker	200-250 gr	1	» »	Süt	75 gr
1	» »	Rende Peynir	100 gr	1	Çorba Kaşığı	Silme Yağ	20 gr
1	» »	Süt	200-250 gr	1	» »	» T. Şeker	20 gr
1	Kahve Fincanı	Su	60 gr	1	» »	» Un	50 gr
1	» »	Toz eŞker	50 gr	1	» »	» Salça	30 gr
1	» »	Un	30 gr	1	» »	» Tuz	20 gr

Mutfakta Bulunması Gerekli Araçlar

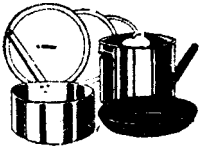


Çeşitli yiyecek kapları
Yemek karıştıracağı
Bulaşık yıkama kabı
Rendeler ve huniler

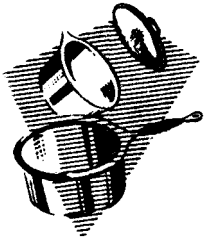
Meyve, sebze ve et makinesi
Şişe ve konserve açacağı
Tahta aletler «kaşık vb.»
Ekmek ve hamur tahtası



Tencere
Hamur fırçası
Lâstik pompa
Tava

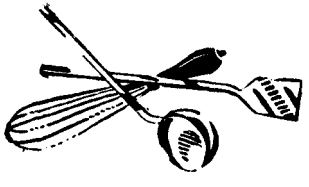


Terazi ve ölçü kapları
Buz dolabı için kaplar
Çaydanlık ve su kabı
Ekmek ve tuz kutusu

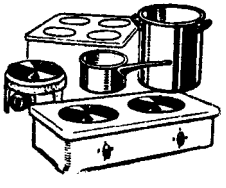


Limoniuk
Kuşane
Fırın
Buzdolabı

Yumurta çarpaçağı
Düdüklü tencere
Ekmek kızartacağı
Oklava, merdane



Süzgeçler
Tepsiler
Meyvelik
Un eleği



Kâse - Kavanoz
Tabak - Bardak
Çeşitli bıçaklar
Püre makinesi

MUTFAK BİLGİLERİ

* **Mutfağa girmeden, pişirdiğiniz yemeklere saç düşmesini önlemek için, başınıza bir şey sarmalı ya da giymelisiniz.**

* Mutfak eşyaları ayrı ayrı ve hepsi belirli yerlerinde tutulur. Tencereler, tabaklar, çatallar, bıçaklar, kaşıklar, tuz ve biber kutu ya da kavanozları ve öbür eşya her zaman belirli yerlerinde durur.

* **Yemeğin tadına bakmak için kullanılan kaşık, aynı yemeğin içine de olsa ikinci bir kez sokulmaz. Yemeğin her hangi bir durumuna bakarken üflemek doğru değildir. Tükürük sıçrayabilir. Tencere açılırken, kapağı tersine çevrilerek kaldırılır.**

* Soğan, bakır ya da porselen kapta kavrulmaz. Tavada kavrulur. Bakır tencerede yapılırsa tencerenin kalayları dökülür, porselenin sırları çatlayabilir.

* **Zeytinyağlı yemeğe sokulan kaşık, sadeyağlı yemeğe sokulmaz.**

* Sarımsak başka havanda dövülür, öteki şeyler başka havanda. Onun için her evde en az iki havan bulunmalıdır.

* **Bunun gibi her evde tava da iki tane olur. Balık için kullanılan tava ve maşa gibi âlet başka hiç bir yiyeceğe kullanılmaz. Kokuları çıkmaz. Bu yüzden balık için mutlaka başka tava kullanılır.**

* Börek ve tatlı kalıp ve tepsileri de bir kaç tane bulundurulur.

* **Buz dolabı en az 15 günde bir temizlenip arap sabunu ile yıkanır.**

* Yıkanan bulaşıklar, tabaklar ve öteki mutfak eşyaları da hep ayrı ayrı konur.

* **El bezi, peşkir, bulaşık bezi gibi bezlerin renkleri birbirinden ayrı olur. Birbirlerine karıştırılmamaları gerekir. Bunları temiz ve kuru olarak ve bir yerlere asılı şekilde tutmalıdır.**

* Çöp tenekeleri mutfakta bulundurulmaz. Fena kokuya sebep olur. Bulaşıklar, gece yatmadan önce yıkanır. Sabaho kalırsa bu da kokuya yol açar.

* **Mutfakta daima el altında sıcak su bulundurulmalıdır. Âni temizlik ihtiyaçları mutfakta her zaman duyulur ve bu ihtiyacın derhal giderilmesi gereklidir.**

* **Mutfakta** düzen, her şeyin yerli yerinde bulunmasıyla sağlanır.

Mutfak Aletlerinin Bakımı

Alüminyum kaplar :

Alüminyum, kolay kararıp lekelenen bir madendir. Bu nedenle alüminyum kapları sert araçlarla temizlememek gerekir. Çünkü kolaylıkla çizilir. Kuvvetli sabun ve tuz da alüminyumu deler. Alüminyum kaplarda pişen yemeğin tuzu yemek az piştikten sonra konmalıdır.

Bakır kaplar :

Bakır kaplar sabunlu ve sodalı sıcak suyla yıkanmalıdır. Kalayları bozuldukça hemen kalaylatmak gerekir.

Plâstik kaplar :

Plâstik kaplar sıcak ve sabunlu suda eriyebildikleri için uzun zaman sıcak suda tutulmadan yıkanmalıdırlar.

Emaye takımlar :

Emaye takımlar çabuk çatlarlar. Bu yüzden az ya da orta dereceli ateşte tutulmalı ve kenarlarına kaşık ile vurmamalıdır. Emaye kaplarda yemek karıştırmak için tahta kaşık kullanmak gerekir.

Fırın için cam takımlar :

Cam takımları doğrudan doğruya kuvvetli ateşe tutmamalı, ısıyı azar azar arttırmalıdır. Fırına sokmadan önce kabı iyice kurulamak gerekir. Fırından çıkarılan kap nemli bezle tutulmamalı, ıslak ve soğuk yerlere dayanmamalıdır.

İYİ MUTFAĞIN NİTELİKLERİ

İyi bir mutfak, kadının en iyi şekilde, en rahat ve mutlu ruh hâli içinde işini görebileceği mutfak demektir.

Bu bakımdan, mutfağın dekoru, eşya ve gerecin düzeni önemlidir.

Bunlar kadar önemli bir unsur da mutfağın duvarlarının iç açıcılığı, ferahlığıdır.

Mutfağın duvarları beyaz olmamalıdır. Beyaz renk günümüzde mutfaklar için zamanı çoktan geçmiş bir tutum, eski bir modadır. Mutfakta beyaz renk, yalnız kapı ve pencerelerde kullanılmalıdır. Duvarlar koyu renkte olmalıdır.

Mutfağın temizliği ön plânda tutulurken, bu temizliğin belirli şekilde göze çarpmasını sağlayacak renk ve ışık düzenini de ihmal etmemek gerekir.

Bu bakımdan duvarların boyası önemlidir. Mutfağın büyüklüğüne ve küçüklüğüne, aydınlık ya da karanlık oluşuna göre renk seçilmeli, duvarlar öyle boyanmalıdır.

Güneş gören mutfaklar için sarının bütün tonları, açık kurşunî, açık yeşil gibi renkler tercih edilmelidir.

Mutfak kuzeye bakıyorsa daha çekici renkler kullanılmalıdır. Leylâk mavisi, zümrüt yeşili, turuncu renkler soğuk görünüşlü bu mutfakların havasını değiştirir, sempatik, sıcak görünüşlü yapar.

Ancak, küçük olan mutfakların duvarları daima derinleştirici renklerle boyanmalıdır. Mutfak, güneş görse de, görmese de buna dikkat edilmelidir. Toprak kırmızısı, çimen yeşili ve kızıl kahve renkler bakışları duvara çeker, insanı oyalar ve böylece sıkılmadan iş görülmesine yardımcı olur. Ancak, bu renkler, beyaz ve beyaza yakın açık renklerle kullanılmalıdır. Aksi halde içerisi karanlık olur, daha kasvetli bir görünüm alır.

Mutfakta önden gelen ışıklar, çıplak ışıklar hem gözü bozar hem de yapılan işe iyi bakılmasını önler. Onun için, mutfakta çalışırken ışık yandan gelecek şekilde ayarlanmalıdır.

Mutfağın döşemesi taş ise yere kilim cinsinden, yıkanabilir, renk ve desen bakımından mutfağı güzelleştirecek, iç açacak bir örtü yayılmalıdır. Bu, sağlık bakımından da gereklidir.

Her gün kullanılan tabak ve tençereler, öbür mutfak araçları açıkta olmamalıdır. Bu eşya mutlaka kapalı bir yerde bulundurulmalıdır. Duvarlara tutturulmuş kapalı dolaplar yoksa, mutfağın bir köşesine yerleştirilecek bir kapalı dolap bu işi görür.

Mutfak eşyası, dolaplara kullanılışlarına göre yerleştirilir. Sık sık el atılıp alınacak eşya, öteki eşyanın önüne ya da üstüne konmalıdır. Buna yeterince dikkat etmek, kadının kendi işini kolay görmesi bakımından yararlıdır.

Dolapların, dolayısiyle içine konacak kap-kacağın temizliği son derece önemlidir. Tabak v.b. kullanıldıkça yıkanıp dolaba konulmaktadır, dolayısiyle temizdir ama, dolabın içi temiz olmadıktan sonra bunların temiz olmaları bir işe yaramaz. Bu bakımdan dolapların içleri mümkün olduğu kadar sık, hiç değilse haftada bir kez silinip temizlenmelidir. İçleri kâğıt örtü kaplı ise bunu da en az ayda bir kez tamamen çıkarıp iyice temizlemeli, duruma göre gerekiyorsa örtü değiştirilmelidir

Dolap ve rafların örtüleri kâğıtttan olabileceği gibi yıkanabiiir kumaştan, plâstikten de olur.

Düz ya da çiçekli kretonlardan, basma ya da naylondan yapılacak mutfak perdeleri duvarın boyasına uygun, canlı renklerden olmalıdır. Bu durumda, mutfakta çalışan kadın sıkılmaz.

Muttaktaki çöp tenekesinin açıkta durmamasına dikkat etmelidir. Çöpler her zaman kâğıtlar içine paket edildikten sonra çöp kutusuna, ya da tenekesine konmalıdır. Sebzeleri ayıklarken, temizlerken de bu işi kâğıt üzerinde yapmak doğru olur. Çöpler, bu kâğıdın üzerine bırakılır, iş bitince de kâğıt toparlanıp paket haline getirilerek çöp sepetine atılır.

Düzen seven bir aile kadını mutfağının bir köşesinde bir zımbalı defterle kalem bulundurmayı adet haline getirmelidir. İş görürken eksikliği görülen bir eşya, bir malzeme hemen bu deftere not edilir. Böylece ihtiyaçları dışardan alırken ya da getirtirken uzun uzun düşünmeye, «acaba ne alacaktım veya aldıracaktım?» sorularına gerek kalmaz.

Temizlik için ne kadar tedbir alınırsa alınsın, mutfakta mutlaka kirlenen yerler olacaktır ve bunların zaman zaman temizlenmesi gerekecektir. Havagazı fırını, ocak, maltız gibi gereçler sık sık temizlenmek isteyen gereçlerdir.

Havagazı fırınının çıkarılabilecek kısımları çıkarılır, kibrit çöpü gibi sivri parçalarla girintili çıkıntılı kısımları temizlenir. Mudenî kısımları bir temizleme tozu ile iyice ovulur, doğal rengini alıncaya dek temizlenir.

Kömürle ısınan fırınlara günlük temizleme uygulamalıdır. Fırının kömür konulan bölümü her sabah boşaltılmalı ve temizlenmelidir. Üzerindeki küller, küçük bir ocak süpürgesi ile süpürülerek alınmalıdır. Fırının üstündeki kaba kir ise, buruşturulmuş bir gazete kâğıdı parçası ile ovularak temizlenebilir.

Havagazı ocağının nikel kısımları, zeytinyağı ya da vazeline batırılmış bir bezle ovularak parlatılır. Ocağın ya da fırının dış boyası bozulursa bu, soba boyası ile boyanmalı, kuruduktan sonra da fırçalanarak parlatılmalıdır.

Havagazı ocakları her kullanmadan sonra ızgaraları kaldırılarak temizlenmelidir. Sabunlu bezle sildikten sonra durulanmalı, kurutulmalıdır.

Ocaklara gaz veren lâstik boruların da sık sık kontrol edilmesi gerekir. Boruda farkına varılmayacak her hangi bir sızma çok kötü sonuçlara yol açabilir. Bu bakımdan fırınların, ocakların sadece kendi musluklarını değil, ana musluklarını da kontrolden uzak tutmamak gerekir. Bunları kapamayı ve denetlemeyi daima el alışkanlığı haline getirmelidir.

Gaz ocaklarının temizlenmesi havagazı ocaklarının temizlenmesinden farklı özellikler gösterir. Fitilli olanlarının fitilleri, gaz lâmbalarında olduğu gibi, bakım ister. Ocağın işi bittikten sonra fitil, bükülerek hafifçe yukarı çıkarılmalı, bir makasla kömürlü, siyah kısım kesilmelidir. Böylece, ocak, bir sonraki işe hazır hale getirilmiş olur.

Mutfak faraşlarının içi de zaman zaman silinmeli, temizlenmelidir. Bunları temizleyici tozlardan her hangi biriyle silmek ve yıkamak yeterlidir. Faraş tenekedense külle de temizlenebilir.

Mutfağın en önemli temizliği bulaşıklarla ilgilidir.

Kadınlar, genel olarak, bulaşık yıkamayı sevmezler, yüksünürler. Evinde bulaşık makinesi bulunan kimse için bu yüksünme bir dereceye kadar yok olabilmektedir. Bulaşık yine de bulaşıktır ve kadınlar bulaşığı sevmez. Ama, yapılması gereken bir iş olduğuna göre seviise de, sevilmese de yapılacaktır.

En önemli nokta, yüksünmenin, işi ihmal derecesine vardırılmamasıdır. Kadın, bulaşığı biriktirmemeli, her yemekten sonra mutlaka yıkamalıdır. Hiç değilse, bir günden ertesi güne bırakmamalıdır.

Bulaşığın kadın için ağır olan yükünü hafifletmek için bazı tedbirler alınabilir. Bunun başında lâstik eldiven kullanılması gelir. Böylece hem el korunmuş olur, hem de el sıcak su içinde daha uzun süre durabilir. Bilinmesi gereken önemli nokta, bulaşıkta kullanılan su, ne kadar sıcak olursa, bulaşık da o kadar iyi yıkanır, iş kısa sürede biter.

Bulaşık, yağlı tabak ve sahanlar kaynar su dolu bir büyük kaba konmalı, eldivenli bir elle tabak tutulmalı, öteki eldeki bir fırçayla tabaklardaki yağları sıyırmalıdır. Bu kaplar, kaynar, sabunlu sudan bir el daha geçirilmek suretiyle tertemiz hâle gelir. Sonra da durulanır, kurulanır ve kaldırılır.

Bulaşıkların içinde yıkandığı kap, içine arap sabunu konularak kaynar suyla fırçalanıp çalkalanmalı, temiz suyla durulandıktan sonra kaldırılmalıdır.

MUTFAK VE SAĞLIK :

Kadının günün önemli bir kısmını içinde geçirdiği mutfak, sağlık bakımından çok önemlidir. Burada sağlık kurallarına çok dikkat etmek gerekir.

Öncelikle, mutfak iyi aydınlatılmalı, kolayca havalandırılabilecek bir durumda olmalıdır. Kadın, mutfakta iş gördüğü sırada, aradığı her şeyi kolaylıkla bulabilmeli, masalar fazla eğilmeden çalışabileceği bir yükseklikte olmalıdır.

Mutfaktaki yiyecek maddelerinin kapalı kaplar içinde bulunmasına, böceklerden, sineklerden korunmasına da dikkat edilmelidir.

Bir ev yapılırken, mimarlar mutfağı, kuzeye bakan, en az güneş alan, rüzgârlara karşı olan kesime getirmeye çalışırlar. Mutfağın sıcak olmasını, yemeklerin bozulmasını önlemeğe çalışırlar.

Gerçi bugün yemekler tel dolaplarda değil, buzdolaplarında saklanmaktadır. Yemeğin pişmesi ile buzdolabına konulması arasında, az veya çok, fakat yine de bir zaman geçmektedir. Yemek hiç bir zaman sıcak olarak buzdolabına konmaz. Bir süre dışarda beklemesi, soğuması gerekir, Bu soğumayı çabuklaştırmak, yemeği bir an önce buzdolabına koymak için yemeğin üstünü açık bırakıp bu soğumayı beklemek yanlıştır. Bu durumda, yemek tencereden sahana alınınca mutlaka üzeri kapatılmalı, öyle bırakılmalıdır. Yemeklerin böylece hem hava ile teması kesilmiş olacak, hem de sinek, böcek düşmesi önlenecektir.

Mutfakta, sağlık kuralları bakımından dikkat edilecek önemli noktalar arasında bulaşık sularının musluk taşında, lâvobada, yerdeki ızgaralarda toplanmasını önlemek vardır. Bulaşık sularının bu durumu pislikten başka bir şey değildir. Onun için hemen akıp gitmesini sağlayacak tedbirin alınması gerekir.

Yemek piştikten sonra ya da arada tencereyi ateşten almak gerektiği zaman tencerelerin elle tutulacak saplarının ateşten uzak olmasına dikkat edilmelidir.

Anneler, çocuklarını ocaklardan, ateşten, su kaynayan tencerelerden çamaşır makinalarından uzak tutmasını bilmelidirler.

Ayrıca, mutfağın bir köşesinde bir iki yanık ilâcı da bulundurulmalıdır. Bu hem kadın için, hem de çocuklar için, muhtemel kazalara karşı, alınması gereken bir tedbirdir. Çocuklar, bu ilâçların yerlerini bilmemelidirler.

Mutfak, bir evin en önemli bölümlerinden biridir. Yemek pişirilen, bulaşık yıkanan, çay ve kahvaltı hazırlanan mutfak, bir ev kadınının günün pek çok saatini içinde geçirdiği yerdir. Yalnız ev kadınının değil, şüphesiz.. Dışarda çalışan kadınlar da evlerinde geçirdikleri saatlerin büyük kısmını mutfaklarında yaşarlar. Bu bakımdan, zamanımızda mutfağın da, evin diğer bölümleri gibi tertipli, ferah ve temiz olması gerekir. Mutfaktaki eşya ve gereçlerin ihtiyacı karşılayacak durumda bulunması gerekir. Uygun şekilde, geniş olduğu takdirde ev halkının yemeğini mutfakta yemesi bakımından önemi daha büyüktür.

Günümüzde mutfaklar, yemeklerin en rahat şekilde hazırlanıp pişirilebileceği, yemekten sonra sofra takımlarının yıkanıp, kurulanıp kaldırılabileceği yerler olarak, kullanışlı birer oda gibi düşünülmekte, yapılmakta, düzenlenmektedir. Günümüzde, modern bir ailenin mutfağında şöyle bir düzene yer verilmektedir :

Bulaşık yıkanacak bir musluk ve altında genişçe bir lâvabo, üzerine gazocağının konulacağı bir set veya havagazı fırınının konabileceği bir boşluk, ocağın tam üzerine gelen bir davlumbaz (ocak etekliği), tabak, tencere, tava ve öteki sofra takımlarının yerleştirilmesine mahsus çekmeceler, dolaplar, raflar, yiyecekler pişirilmeden önce üzerinde yemekle ilgili hazırlıkların yapılabileceği genişlikte bir set veya masa, yemek kokularının eve yayılmadan dışarı atılmasını sağlayacak bir pencere.. Ayrıca, inşaat durumu uygun olduğu takdirde, küçük bir balkona açılan bir kapı da mutfakta bulunmakta, çöplerin, bu balkonda bulunan sepet ya da tenekede durması mümkün olabilmektedir.

Kadının işini görebilmesi için bugün çok modern eşyalar icat edilmiştir. Eskinin çabucak kırılıveren tabakları, tencereleri yerine şimdi plâstikten, alüminyumdan tabaklar kullanılmaktadır. Bunlar hem kolay temizlenip yıkanması, hem de diğer özellikleri yönünden kadınlara kolaylıklar sağlamaktadır.

Lüks mutfaklarda ise rahatlığın, kolaylığın her türlüsü bulunmaktadır. Şık perdeli, vazolu, çiçekli, fırınlı, plâstik yemek masalı ve iskemleli, hattâ, elektrikli bulaşık makinalarının, bulunduğu mutfaklar vardır.

YAĞLAR

İnsanın yaşaması, gelişip büyümesi için gerekli gücü sağlayan üç ana besin maddesinden biri yağdır. Bu bakımdan yağ, beslenmede çok önemli bir yer tutar.

Bilindiği gibi, insan hayatı için gerekli üç ana besin maddesi protein, karbonhidrat ve yağdır. Et, balık gibi azotlu besin maddelerindeki protein ile nişastalı, şekerli maddelerin teşkil ettiği karbonhidratlar vücut için son derece önemlidir. Yağlar, insan vücudunun güç kazanmasında, gelişmesinde bu iki tür besinle birlikte etkili olur.

Yağsız bir beslenme vücudun yaşamasına yeterli olamaz. Vücut için gerekli bazı vitaminler, yağ asitleri, ancak yağlarla sağlanabilir.

Normal bir insan için günlük kalori ihtiyacı 3.000 olarak bulunmuştur. Bu miktar kaloriyi, 100 gram protein, 500 gram karbonhidrat ve 50 gram yağ karşılar.

Yağlar, karbonhidratlardan iki kez fazla kalori sağlar. Daha doyurucu olduğu için de uzun süre tokluk verir.

KAYNAKLARINA GÖRE YAĞLAR :

İnsan vücudunun büyük ihtiyacını karşılayan yağlar iki kaynaktan sağlanır.

1) **Hayvansal,**

2) **Bitkisel.**

Yağların bir kısmı hayvanlardan, bir kısmı da bitkilerden sağlanmaktadır. Bu yüzden, hayvanlardan sağlanan yağlara **hayvansal yağlar,** bitkilerden sağlananlarına da **bitkisel yağlar** denir.

Hayvansal yağlar, başta sığır ve koyun olmak üzere hemen bütün çiftlik hayvanlarından alınır. Kuyruk yağı, tereyağı, urfa yağı gibi yağlar, yemeklik olarak da, kahvaltılık olarak da, çok eski çağlardanberi kullanılmaktadırlar.

Bitkisel yağlar, son yıllarda hayvansal yağları ikinci plâna itmiştir. Bitkisel yağların önemli bir özelliği, bünyeyi, hayvansal yağlardan daha az

yormasıdır. Günümüzde pek çok kimse bitkisel yağları, hayvansal yağlara tercih etmektedir. Bitki yağları, genel olarak mısır ve ayçiçeğinden, zeytinden alınmaktadır. Başka bir çok bitkiden de yağ elde edilmektedir. Bitkisel yağların bazılarına ayrıca vitamin de katılmakta, besin değeri böylece artırılmaktadır.

Hayvansal ve bitkisel yağların özellikleri şunlardır :

1) HAYVANSAL YAĞLAR :

Hayvansal yağlar başlıca üç bölümde toplanır. Bunlar: tereyağı, sadeyağ ve margarinlerdir.

a — Tereyağı :

Tereyağı sütten elde edilir. Sütteki vitaminlerin tümü tereyağında bulunur. Özellikle A ve D vitaminleri pek boldur. Bu bakımdan, tereyağı, vitamini bulunmayan öteki bitkisel yağlara oranla çok değerlidir. Ancak, tereyağının önemli bir sakıncası vardır. Bu yağ, çiğ sütten elde edildiği için, bünyesinde bir çok canlı mikroplar, bu arada verem basili bulunabilir. Bu önemli sakıncayı ortadan kaldırmak için tereyağı elde edilecek kaymağı pastörize etmek gereklidir. Böylece bu mikroplar ölür. Vitaminlerine bir şey olmaz, kalır. Tereyağının pastörize olanı tercih edilir.

Tereyağı, genel olarak, sütün dövülmesi yolu ile elde edilmektedir. Dövme, daha açık deyimiyle, çarpma sırasında ,sütte bulunan yağın tanecikleri merkezcil gücün etkisinde kalarak birbirleriyle birleşerek ortada toplanırlar Bu yağ taneciklerinin meydana getirdiği topak yuğurulmak ve soğuk suyla yıkanmak suretiyle içinde kalmış olan bir miktar ayrandan arıtılır, katı duruma getirilir. Böylece, kahvaltılarımızda, yemeklerimizde kullandığımız tereyağı meydana gelmiş olur.

Tereyağının elde edilmesinde esas, sütün yağının, içindeki başka maddelerden ayrılmasıdır.

Durgun bırakılan sütte, sütün yağı, yoğunluğunun azlığı nedeniyle üste çıkarak tabaka halinde toplanır. Bu, çok yavaş usulle de tereyağı elde edilir.

Sütün kaymak bağlaması da yağın bu şekilde üste çıkmasından ibarettir.

Tereyağı, bir süre bekletildiği takdirde acılaşır. Bakterilerin etkisiyle meydana gelen bu acımayı, birleşimindeki suyun fazla oluşu da kolaylaştırır. Tereyağının böylece, beklemeden dolayı acılaşmasını, bozulmasını önlemek amaciyle içine bir miktar (yüzde 2 - 3 oranında) tuz konmaktadır.

Tereyağının katılaşma derecesi 20 - 26, erime derecesi de 30 - 40 dır.

İyi bir tereyağında tuz yüzde 2 den, su da yüzde 16 dan fazla olmama-

lıdır. İçinde patates püresi, nişasta, un, boya gibi maddeler bulunmamalıdır. Ayrıca, renk, koku ve tad bakımından da, tereyağının, iyi olması gerekir.

b — Sadeyağ :

Sadeyağ, çiftlik hayvanlarının iç yağları kalp ve böbrek yataklarından, karın organları örtülerinden, kuyruklarından, eritilmek suretiyle elde edilir. En çok koyunların iç yağları bulunur. Genel olarak, hayvansal yağlar ve tereyağının karıştırılması ile yapılan bu yağ yemeklerde çok kullanılır.

c — Margarin :

Görünüşü ve lezzeti bakımından tereyağına çok benzeyen margarin iç yağlarından elde edilmektedir. Tadının ve görünüşünün tereyağına çok benzerliğine karşılık tereyağından daha ucuza mal edilmektedir.

Margarin daha çok sığır iç yağlarından yapılır. Bazı margarin türlerinin özel şekilde hazırlanması sırasında içine uygun miktarlarda yumurta, tereyağı, A ve D vitaminleri de karıştırılır.

Margarinin 100 gramı 750 kalori verir. İç yağlarında, margarinde, vitaminler, yağ asitleri ya hiç yoktur ya da pek azdır. Bu yağda vitamin ve yağ asidi sonradan katılmak suretiyle bulundurulabilir.
Margarinin bileşiminde yüzde 12 - 14 oranında su vardır.

2) BİTKİSEL YAĞLAR :

İnsan vücudunun yaşama, gelişme ve büyümesinde en etken besin maddelerinden olan yağların ikinci türü de bitkisel yağlardır. İsminden de anlaşılabileceği gibi, bitkilerden elde edilir. İnsanlar, bitkisel yağlar aracılığıyla vücutlarının önemli ihtiyaçlarından birini daha bitkilerden sağlamış olmaktadırlar.

Hayvansal ya da bitkisel yağların kullanılması bazı durumlara bağlı olarak kendini göstermektedir. Hayvansal yağlara olan ilgi ve duyulan alışkanlık insanların yaşadıkları çevre ve iklimin etkisi ile değişmektedir. Örneğin, kuzey ülkeler insanları, genellikle, hayvansal yağları kullanmaktadırlar .Buna karşılık, yağ veren bitkilerin yetiştiği güney ülkelerinin insanları daha çok bitkisel yağları kullanmaktadırlar.

Bitkisel yağlar ülkemizde de çok bol olarak elde edilen ve kullanılan bir yağ türüdür. Bu yağların en başında **zeytinyağı** gelmektedir. Ayrıca, yer fıstığı yağı (araşit), pamuk yağı, susam yağı, ayçiçeği yağı, haşhaş yağı da ülkemizde elde edilen ve kullanılan yağlardandır. Bunların dışında da bitkisel yağlar vardır. Örneğin, ceviz, fındık ve badem ile ketenden, gürgen meyvasından, yabani şalgam tohumundan da yağ çıkarılmaktadır.

Bunlar **sıvı yağdır.** Bitkisel yağlar, normal sıcaklıkta sıvı halde bulundukları için bunlara sıvı yağ da denilmektedir. Bitkisel yağların sıvı olmayanları da vardır. Bunlara da **katı yağ** adı verilmektedir. Bitkisel yağların katı yağ türünden en önemlileri olarak **koko yağı** ile **hurma çekirdeği yağı**dır. **Vejetalin** de çeşitli bitkilerden elde edilen bir katı yağdır.

Bitkisel yağlarla bu yağların özellikleri şunlardır :

a — Zeytinyağı :

Zeytinden elde edilen ve bitkisel yağlar içinde en çok kullanılanıdır. Zeytinyağı, zeytinin yanlız et kısmından elde edilir.

Zeytinyağının kaliteli olması isteniyorsa zeytini elle toplamak gereklidir. Bu zeytinler, açıkta bir kaç gün kurutulur. Bunun yerine 45 - 55 derece arasında ısıtma ile kurutma da uygulanabilir. Kurutulan zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır, sonra fazla kuvvetli olmayan, hafif bir basınç altında sıkılır, yağı çıkarılır.

Kaliteli, iyi zeytinyağı budur.

Bazıları, normal basınçla elde edilen yağla yetinmeyip, kalan posaların daha kuvvetli bir basınçla yağını çıkarırlar. Bu yağ, kalitesi bakımından düşüktür.

Bu basınç sıcakta ya da sıcak suyla uygulandığı takdirde elde edilecek zeytinyağının kalitesi daha da düşer.

Zeytinyağının özellik ve kalitesi, yağı çıkarılan zeytinlerin ağacına, zeytinlerin olgunluk derecesine, yağın elde ediliş şekline göre değişir.

Örneğin, yağı çıkarılan zeytin olgunlaşmamış, ham iken toplanmışsa yağı yeşilimsi bir renkte olur. Tadı da buruktur. Toplandıktan sonra yağı çıkarılıncaya kadar uzun süre depolarda bekletilmiş zeytinlerin yağı da iyi olmaz. Tadı ekşimsi olur. Rengi ise ya çok hafif sarı, ya da renksizdir.

Olgun zeytin tanelerinden çıkarılan yağ ise tatlımsı bir tatda olur, rengi de sarıdır.

Yakılmak üzere veya makine yağı olarak kullanılan yağlar, zeytinlerin değirmenlerde öğütülmesinden elde edilmektedir.

Zeytinyağında, su ve tuz çok az bulunmaktadır. Vitamin yoktur.

İçlerinde zeytinyağı bulunan kapların ağızları açık bırakılmamalıdır. Açık bırakıldığı takdirde acır.

Zeytin tanesinde yüzde 55 - 70 arasında yağ vardır.

b — Pamuk yağı :

Pamuğun tohumlarından elde edilen bir yağdır. Tohumlar, basınç altında veya karbon sülfürde eritilerek pamuk yağı elde edilir. Ancak, ilk

çıkan yağ, kirli esmer renklidir ve koyu kıvamdadır. Bu şekilde kullanılamaz. Potas eriyiği ya da su ve su buharı ile arıtılır. Böylece iyi bir renk ve lezzet kazanır. Bu şekilde kullanılabilir.

Pamuk tohumlarında yüzde 15 - 30 oranında yağ vardır.

Margarin ve zeytinyağına, satışta fazla kâr etmek için, pamukyağı karıştırılarak satıldığı da görülmektedir.

c — Susam yağı :

Susam tanelerinden elde edilen bu yağ en iyi zeytinyağı kalitesindedir. Susam tanelerinde yüzde 66 oranında yağ vardır. Susam taneleri ısıtılmadan, basınç altında ezilerek yağı çıkarılır. Bu şekilde elde edilen susam yağının rengi altın sarısı rengindedir. Kokusuzdur. Lezzeti de güzeldir.

Bazı susam yağları düşük kalitededir. Bunlar ısıtılarak, daha sıkı basınç altında elde edilmiş yağlardır.

Susam yağının önemli bir özelliği, zeytinyağının aksine, havada kurumamasıdır. Zeytinyağı gibi kolaylıkla acılaşmaz.

Hileli zeytinyağlarına karıştırılan yağlardan biri de susam yağıdır.

ç — Yerfıstığı yağı :

Bileşiminde yüzde 35 - 50 oranında yağ bulunan ve adına, aynı zamanda, Araşit veya Amerikan Fıstığı da denilen **yerfıstığı,** sıcak ülkelerde yetişen bir bitkidir. Yağı, ısıtılmadan hafif basınçla elde edilir.

Yerfıstığı yağı, zeytinyağından daha akıcıdır. Renksiz ve güzel kokuludur. Lezzeti de iyidir.

d — Haşhaş yağı :

Haşhaş yağı da haşhaş tohumlarından elde edilir. Tohumlar ısıtılmadan, hafif basınç altında yağı çıkarılır.

e — Ayçiçeği yağı :

Günebakan, güneaşık gibi adlarla da anılan ayçiçeğinin çekirdeklerinden elde edilir. Ayçiçeği çekirdekleri de ısıtılmadan, hafif basınç altında yağları çıkarılır. Ancak bu şekilde çıkarılan ayçiçeği yağı yenebilecek durumda olur.

Ayçiçeğinin yağının bir özelliği de havada kurumasıdır.

f — Katı bitkisel yağlar :

Koko yağı : Hindistan cevizinden elde edilir. Rengi beyaza yakın, merhem kıvamında bir yağdır.

Hindistan cevizinde koko yağı yüzde 70 oranında bulunur.

Koko yağı, yumurta sarısı, süt, şeker, tuz ve daha bazı maddeler karıştırılarak vejetaline çevrilebilir.

Hurma çekirdeği yağı : Yüzde 45 - 50 oranında yağ bulunan hurma çekirdeklerinden elde edilir.

Vejetalin : Çeşitli bitkilerden elde edilen katı bir yağdır.

YAĞLAR VE İNSAN SAĞLIĞI :

İnsan sağlığı yönünden bitkisel yağların da, hayvansal yağların da hem yararları, hem zararları vardır. Vücudun ihtiyaç duyduğu durumlara göre bu yağlar arasında ayırım yapmak, yaş ve bünyeye göre, gerekmelidir.

Yağların, sağlığa hangi yönlerden yararlı veya zararlı olduklarına dair bir inceleme şu gerçekleri ortaya koymuştur :

Hayvansal yağların bileşiminde karbon ve oksijen bol miktarda bulunmaktadır. Bu nedenle hayvansal yağlar, vücutta, yüksek değerde bir enerji kaynağı olmaktadırlar. Hayvansal yağların önemli bir özelliği daha vardır. Bu da, yağın, vücutta, deri altında toplanarak iç kısımların soğuğa karşı korunmasını sağlamasıdır. Ayrıca, sütten elde edilen tereyağında bulunan bazı özel yağ asitleri, insan vücudunun gelişmesinde etken olur.

Özetle, insan vücudunun güçlenmesinde, gelişmesinde hayvansal yağların önemli rol oynadıkları söylenebilir.

Ancak, hayvansal yağları, insan vücuduna sadece yarar sağlayan maddeler olarak kabul etmek de doğru değildir. Zira, yararları olduğu gibi, zararları da vardır ve bu zararlar, aslında, hiç de küçümsenecek niteliklerde değildir.

Hayvansal yağların insan vücuduna en büyük zararı kolesterin (kolesterol) denilen madde ile ilgilidir. Bu yağlarda çok miktarda bulunan kolesterin damar çeperlerinde bozukluklar meydana getirir. Damar sertliği, kalp enfarktüsü ve benzeri hastalıklar, çok yağlı yemeklerle beslenen insanlarda ortaya çıkmaktadır.

Çok yağlı yemeklerle beslenen kimselerin şişmanlamaları da, aslında, bir tür hastalık sayılmalıdır. Şişmanlık, kalp, şeker ve daha bir çok önemli hastalıkların başlangıcı ya da yaratıcısı olarak görülmelidir. Vücudun hareket kabiliyetini kısıtlayan şişmanlık, özellikle günümüzde, estetik yönden de sakıncalı sayılmakta, şişmanlayan kimseler, hayvansal yağları kesmek ve özel bir yemek rejimi uygulamak suretiyle normale dönmeye çalışmaktadırlar.

Kolesterinli olduğu belirtilen hayvansal yağlar, yalnız tereyağları ile etin kendi yağlarından ibaret değildir. Hayvansal yağların hepsinde, iç yağlarından elde edilen margarinlerde de kolesterin vardır.

Kolesterin, yalnız hayvansal yağlardan gelmez. Vücut, kendi kendine de kolesterin yapmaktadır. Hattâ öyle vücutlar vardır ki, bünyedeki kolesterinin yüzde 90 ını kendi yapar, ancak yüzde 10 unu hayvansal yağlar-

dan alır. Yağı azaltılmış yiyeceklerle beslenen kimselerde kolesterin miktarının azaldığı, yapılan deneylerle saptanmıştır.

Enfarktüs, damar sertliği gibi hastalıklar savaş yıllarında, esir kamplarında çok az görülmüştür. Böyle devrelerde insanlar, yağlı yemekler yiyemedikleri için bu sonuç ortaya çıkmaktadır.

İnsanı tehdit eden tehlikelerden biri de içinde bol hayvansal yağ bulunan yiyeceklerdir. Bu yağlarla beslenmenin sürüp gitmesi vücut için daima kötü sonuçlar vermiştir.

Bitkisel yağlarda kolesterin yoktur. Ayrıca, bünyedeki kolesterini giderirler.

Kandaki kolesterin'in, hayvansal yağlardaki kalori miktarına eş bitkisel yağ verilmek suretiyle düşürüldüğü görülmüştür. Bitkisel yağlarda bulunan bazı özel yağ asitleri bunu sağlamaktadır. Bu yağ asitleri, damar çeperlerine oturan kolesterini harekete geçirmekte, onların yerine kendileri geçmektedirler. Üstelik, yağ asitleri, damar çeperine oturmalarına rağmen damar sertliğine hic bir zaman sebebiyet vermezler.

Bitkisel yağlardaki özel yağ asitleri yağın cinsine göre değişmektedir. Yapılan deneylerden anlaşıldığına göre, içlerinde özel yağ asitleri en fazla bulunan bitkisel yağlar, sırasiyle, ayçiçeği yağı, mısır özü yağı, pamukyağı ve zeytinyağıdır.

Aslında bitkisel yağlar, daha az kalori verdikleri için hayvansal yağlara oranla daha az besleyici niteliktedirler. Beslenme bakımından zayıftırlar. Bitkisel yağlardan elde edilen katı bitkisel yağların da bir sakıncası vardır. Bunlar vücudun iç ısısının etkisi ile kolay eriyememekte, böylece de bazı mide hastalıklarına yol açmakta, sindirim güçlüklerine sebep olmaktadırlar.

YAŞA GÖRE YAĞ :

Bu durumda, insanların sağlığı bakımından **yaşa göre yağ** gibi önemli bir ilke ortaya çıkmaktadır. Bu ilke şöyle uygulanmalıdır.

Büyüme çağındaki gençler için hayvansal yağlar ön plânda tutulmalıdır. Özellikle tereyağlı rejim, gelişme çağı insanları için şarttır, en zengin, en yararlı beslenme yoludur.

İnsanlar olgunluk çağına erişince hayvansal yağları mümkün olduğu kadar azaltmak zorundadırlar. Bunların yerine sıvı bitkisel yağlar tercih edilmelidir.

Olgunluk çağındaki insanlardan bir kısmının ise hayvansal yağları tamamiyle kesmeleri gerekir. **Yaşlılar, damar sertliği, enfarktüsü olan kimseler ve şişmanlar hayvansal yağları tamamen bir kenara itmeli, bitkisel yağlarla hazırlanmış yemekler yemelidirler.** Bunlar için mısırözü yağı, ayçiçeği yağı en iyisi olarak belirtilmektedir.

YEMEKLER

İNSAN hayatında besin maddelerinin vitamin ve kalori yönünden sağladığı yararlar kadar, onların güzel görünüşlü, iştah açıcı şekillere sokularak yenmesi de önem taşımaktadır. İşte, besin maddelerinin, böyle iştah açıcı tad ve lezzette, iştah açıcı şekillerde hazırlanmışlarına **yemek** denilmektedir. Bu suretle, bir yemeğin yalnız besin değeri bakımından değil, iştah açacak, lezzetli, güzel görünüşlü olması da önem taşımaktadır. Yemek hazırlamanın, pişirmenin, sofra düzenlemesinin, böylece, küçümsenmeyecek önemli bir —âdeta— san'at niteliği taşıdığı da bir gerçek olarak ortaya çıkmaktadır.

YEMEK pişirmek, tabii güzel yemek pişirmek, başlıca iki temel unsura dayanmaktadır.

1 — BİLGİ

2 — ZEVK,

GERÇEKTEN de, yemek pişirmede ,yemeğin nasıl pişirileceğini bilmekle beraber pişirenin zevk sahibi olması da önem taşır. Bilgi, yemeğin esasının hazırlanışında yardımcı olur, zevk ise, onun güzel, göze hoş görünür bir şekilde sunulmasında rol oynar.

BU, genel olarak, evde, kadına düşen bir iştir, bir görevdir. **Can boğazdan gelir** sözünün ifade ettiği gerçek, yemeklerin, kalite ve zevk bakımından taşıması gereken değeri belirtmektedir. Bunda, yemeğin yaşatıcı, hayatı devam ettirici gücü ile birlikte zevkin, lezzetin önemi ve değeri de kendilerinin önemli iki unsur olduğunu belirlemektedir.

GERÇEKTEN de yemek yapmak, sofra düzenini güzel bir biçimde sunmak önemli bir iştir. Güzel yemek pişirmek, zevkli bir sofra hazırlamak, bu işi yapanın kendisi için de bir haz, bir memnunluk kaynağıdır.

YEMEKLERİN sağlıkla ilgili değerleri de, şüphesiz, ön plânda gelen şeylerdir. Bir sofrada, klasik kural haline gelmiş kimi uygulamalar, aslında, insan sağlığı yönünden yemeklerin birbirini tamamlayıcılığını belirler, bir bütün oluşturmalarını sağlar. Çorba, arkasından et yemeği, sebze ve nihayet tatlı, vücûdun besin ihtiyacının gerektirdiği bir düzen sonucu bu

sıralamayı almıştır. Bu sıralamanın, lezzet ve tatla da ilişiği, şüphesiz, önemlidir ve sıralamada bu da rol oynamıştır.

BU yemeklerin hepsi, vücûdun yaşama için ihtiyaç duyduğu kaloriyi sağlamakla beraber, gereken protein, karbonhidrat, yağ, vitamin gibi çeşitli maddeleri de bir düzen içinde sağlar.

YEMEKLER NASIL HAZIRLANIR?

YEMEKLERİN hazırlanmasında dikkat edilecek bazı önemli hususlar vardır. Bir kadın, daima bu hususları göz önünde bulundurarak yemekleri hazırlamalı, bunların dışında zevkle ilgili buluşlarını da, zaman zaman, yemeklere, servis düzenine, ilâve etmesini, sofra hazırlanmasında göstermesini bilmelidir.

YEMEKLERİN sadece iyi ve lezzetli olarak pişirilmeleri her zaman yeterli olmaz. Hattâ hiç bir zaman yeterli olmaz. Özellikle, dâvet düzenleyen ev hanımları, yemekleri sundukları tabakları güzel bir şekilde süslemesini, ana yemeğin çevresinde orijinal, o yemeğe en iyi gidecek garnitür yiyecek maddelerini bulundurmayı iyi bilmelidirler. İyi bir ev hanımı, bu formülü sade davetlerde değil, en büyük değeri vermesi gereken ev halkının günlük yiyeceklerinde de uygulayabilmelidir. Bir eş, bir ana, bir baba, bir yetişkin genç kız, genç erkek çocuk, akraba ve diğer yakınlar, böyle bir düzeni uygulamayı ilke haline getirmiş olan ev hanımının çabalarını takdirle, hattâ hayranlıkla karşılarlar.

YEMEKLERİN hazırlanışında ana kural olarak şu hususlara her şeyden önce dikkat edilmelidir :

1 — Hazırlanacak olan yemeklerin malzemesi, yiyecek maddeleri iyi seçilmelidir. Yiyecekler birbirlerine uygun olmalıdır.

2 — Pişirilecek yemeklere hangi yiyecek maddelerinin ne miktarlarda, hangi ölçülere göre konulacağını iyi bilmek gerekir. Yemeklerle ilgili tarifleri iyi bilmek, miktarları tariflerine uygun olarak kullanmak gerekir. Ancak, tuz, biber, yağ gibi maddeleri verilen ölçüden çok ya da az olarak, istenilen miktarlarda kullanmak mümkündür. Tabii, bu ölçü, yemeğin yenmez hâle gelmesine sebep olacak bir ölçü olmamalıdır.

3 — Yemeklerde kullanılacak yiyecek maddelerinin miktarları yanında yemeklerin pişirilme şekilleri, fırının, ocağın ateşinin, ısısının ayarlı olması da önemlidir. Isıyı gereken derecenin üzerinde veya altında tutmak yemeğin kalitesini, tadını bozabilir. Bu bakımdan ısı, yemeğin ısıda tutulma süresi, dinlendirme zamanları iyi bilinmeli ve uygulanmalıdır.

YEMEKLERİN PİŞİRİLMESİ :

YEMEKLER, pişirilme şekilleri bakımından, bazı genel adlar alırlar. Bu şekiller hakkında ana hatlariyle verilebilecek bilgiler şöyle özetlenebilir :

1 — HAŞLAMALAR :

Haşlamalar, bazı yiyecek maddelerinin suda haşlanması yoiuyla yapılan yemeklerdir. *Uygulaması basit bir yemek pişirme şeklidir.* Haşlamalarda iki noktaya dikkat etmek gerekir. Biri, haşlaması yapılacak yiyeceğin miktarının konulacak tencereye göre çok küçük olmaması gerekir. Yani, tencere yiyecek maddesinin tümünü rahatlıkla kapsayabilmelidir. İkinci nokta da, tencereye konulacak suyun haşlanacak yiyeceği tamamen örtecek miktarda olmasıdır.

HAŞLAMA, ateşteki suyun kaynatılmasiyle yapılır. Bu bakımdan ateşin ısısına dikkat edilmelidir. Zira kaynamanın hızlı ya da yavaş oluşu haşlaması yapılacak etin rengini değiştirir. Örneğin, kaynama yavaş olursa etin rengi açık, hızlı olursa daha koyu olur. Hafif ateşte uzun süre kaynatılan etlerin suları da, hızlı ateşte kaynatılanınkinden daha lezzetli olur.

ETİN cinsine ve miktarına göre kaynama süresinin iyi ayarlanması da önemlidir. Bunda ilk ölçü, kaynama süresinin, suyun kaynamaya başlamasından sonraki süre olarak hesaplanmasıdır. Örneğin, yarım kilo normal sığır eti için kaynama süresi yarım saati mutlaka geçmelidir. Aynı miktar dana ya da koyun eti ise 25 dakikadan fazla kaynar suda tutulmamalıdır. Kümes hayvanlarını daima hafif ateşte haşlamalıdır. Bunları su soğukken tencereye koymak doğru değildir. Daima suyun ısınmasını beklemek gerekir. Haşlama hızlı ateşte yapılırsa etler beyazlığından kaybedebilir.

DÜDÜKLÜ tencerelerde et haşlanması tencerenin tarifnâmesinde yazılı olan süreyi aşmamalıdır.

2 — KIZARTMALAR (TAVADA PİŞİRME) :

Kızartmalar, tavaya konulacak yağın azlığı ya da çokluğuna göre iki şekilde yapılır. Kızartmalarda dikkat edilmesi gereken önemli bir iki nokta vardır.

ŞEKİLLERDEN birinde tavaya yağ az konur. Bunun ölçüsü, etin tavaya yapışmasını önleyecek kadar bir yağ olarak düşünülmelidir. Yağ, bu şekilde çabuk yanıp kararır, onun için ikinci bir yemekte kullanılmaz. Eti hafif yağ bulunan tavaya iyice kızmadan koymak yanlıştır. Tava adamakıllı kızdıktan sonra koymalıdır. Bu iş için alüminyum tava yerine kalın bakırdan, ya da demirden tavalar tercih edilmelidir.

BOL yağ konularak yapılacak kızartmalarda ise yarıya kadar yağ konur. Yağ, iyice kızdıktan sonra yiyecek maddesi içine atılır. Bu çeşit kızartmalar için çelik veya alüminyumdan yapılmış derin ve saplı tencereler kullanılması doğrudur.

Kızartmada bir kez kullanılan yağ, çabuk yanıp kızarmayacağı için aynı yağ bir başka kez de kullanılabilmektedir.

3 — IZGARALAR :

SU ve yağ kullanılmadan, havagazı veya kömür ateşi üzerine ızgara konularak yapılan yemeklerdir. Etlerin daha çabuk pişmesi ve yumuşakça olması isteniyorsa ızgara sırasında etlerin üzerlerine hafif zeytinyağı sürmek gerekir.

4 — KAVURMALAR :

GENEL olarak etlerde uygulanan bu yemek pişirme usûlünde su kullanılmaz ya da pek az su konur. Tava veya tencere ile yapılır. Isı, başlangıçta 4 - 5 derece hızlıdır. Sonra hafifletilmelidir.

5 — SOTELER :

ÇEŞİTLİ yiyecek maddelerinin sotesi olmakla birlikte, daha çok etler sote yapılır. Sotesi yapılacak olan madde, meselâ et, tava veya tencerede çok az yağda bir kaç defa karıştırılarak 4 - 5 dakika içinde pişirilir. Sotelere salça ve gerekli diğer malzeme de konabilir. Ancak bu malzeme yağ kızdırılmadan, eridikten hemen sonra konulur.

6 — TENCERE YEMEKLERİ :

BİRAZ su ve yağla pişirilen yemeklerdir. Yağ eridikten sonra pişirilecek malzeme ile birlikte gereği kadar da su konur. Ancak, etli yemeklerde etlerin yumuşamasını sağlamak için sebzeden bir süre önce tencereye konulması gereklidir. Sebze daha sonra konulur.

Et ve sebze tencereye birlikte konduklarında etin pişmesi için geçecek zaman içinde sebzeler dağılır.

7 — FIRIN YEMEKLERİ :

KAPALI olmayan kaplar içinde, fırında pişirilen yemeklerdir. Bu yemeklerde pek az su ve yağ kullanılır. Fırın orta ısılı olmalıdır. Yemekler pişerken yağı ve suyu arada sırada kaşıkla alıp yemeğin üzerinde gezdirilir. Böylece yemeğin daha lezzetli, daha yumuşak olması sağlanır. Şayet pişirilen sebzeli et yemeği ise, sebze ve etin beraber hazırlanarak fırına verilmesi gerekir.

8 — GRATENLER :

PİŞİRİLEN yemeklerin, ısısı üstten gelen fırınlardan geçirilmesi suretiyle yapılan gratenler, tat ve lezzet bakımından daha farklıdır. Üstlerine salça sürülerek de kızartılır. Yalnız, ısının fazla gelip üst tarafını yakmamasına dikkat edilmelidir.

9 — BENMARİ :

İÇİNE yumurta karıştırılmış salçamsı yemeklerde uygulanan bir usuldür. Yemek için gerekli malzeme hazırlanıp bir kaba konulduktan sonra,

bu kap, içinde su kaynayan bir başka kabın içine yerleştirilir. Böylece alttaki kabın kaynayan suyunda pişen yemek daha lezzetli olur. Benmari, beğendi, püre, makarna ve pilâvların ısıtılmasında da kullanılır.

10 — HAMUR İŞLERİ :

ÜLKEMİZDE pek çok çeşidi bulunan hamur işlerinde dikkat edilmesi gerekli bir çok nokta vardır. Malzemesinin iyiliği ve yapılış, hazırlanış şekli kadar, pişirilmesinde de itina ister. En başta fırının sıcaklığının çok iyi ayarlanması gerekir. Hamurların soğuk, yeteri kadar ısınmamış fırında kabarmadığı gerçeğini gözden uzak tutmamak gerekir. Çok kızgın fırında da hamur haşlanır, içi çiğ kalır. Isının ayarlanması ve aynı derecede kalması önemlidir.

YEMEK PİŞİRMEDE ISI :

YEMEK ısı veren çeşitli araçlarla pişirilmektedir. Bunların başında havagazı ve diğer gazların ocakları, fırınları, maltızlar ve mangallar, kömür ve odun yakan aşçı sobaları gelmektedir.

BU araçların hepsinin kullanılmasında ısı ayarına dikkat etmek gerekir. Yemeğin iyi ya da kötü pişmesinde, az veya fazla pişmesinde ateşin rolü önemlidir. Bunun için bu ateşi, yani ısıyı, iyi ayarlayabilmek gerekir.

HAVAGAZI veya öteki gaz ocakları ile fırınlarda, gaz gelmesini sağlayan borulara bağlı düğmeler, az veya çok açılmak suretiyle istenilen ölçüde gaz verilir ve yemeğin gerektirdiği ısı ayarlanır.

MALTIZ ve mangallarda bu ayarlama, kömürün az veya çok konulması ve yakılması ile yapılır. Mangallarda hızlı ateş için kömürü fazlaca koymak ve ateşi iyice, kor haline getirmek gerekir. Hızlı ateşli mangallarda ateşin hafif olması gerektiğinde, mangal kapaklarını iki taraftan ateşin üstüne kapatıp tencereyi kapakların üzerine koymak suretiyle ayarlama yapılabilmektedir.

MALTIZLARDA, alt tarafta bulunan bir kapak ayarlama işini görür. Bu kapak örtüldüğü zaman ateş hafifler, açıldığı zaman hızlanır. Kapağı yarı açık bırakıp orta ısı sağlamak da mümkün olabilmektedir.

AŞÇI sobalarında ise durum değişiktir. Sobanın üst tarafında bulunan kuvvetli ısı veren delikler, iç içe geçme demir halkaların kapatılması ile hafif ısıya çevrilebilmekte, hızlı ısıda açmak gerekmektedir. Orta ısı için halkaları tam kapamamak yetmektedir.

FIRINLARDA ısının derecesini ölçmek için basit bir kâğıt kullanma usûlü uygulanır. Kâğıt parçasını fırına soktuğumuz zaman 5 dakika geçmesini beklemek gerekmektedir. Bu 5 dakika sonunda kâğıdın rengi hafifçe sararıyorsa fırının ısısı 100 - 130 derecedir; renk koyu sarı olursa 140 - 170, siyah olursa 170 - 225 derece demektir.

ISI bu usûlle tesbit edilip derecenin anlaşılması ile pişirilecek yemek için gerekli ısı sağlanır ve pişirme işlemi yapılır.

YEMEKLERİN BOZULMADAN SAKLANMASI :

YEMEKLERİN bir de pişirildikten sonra bozulmadan saklanabilmesi meselesi vardır. Gerçekten, pişirilme sırasındaki emek ve maharetin yanında, bu da önemlidir.

BUZDOLABI olan evlerde yemek saklama işi kolaydır. Nihayet pişen yemeği biraz dışarda soğumaya bıraktıktan sonra dolaba koymak yeterlidir. Her evde buzdolabı bulunmamakta ve ev kadınları bu yüzden büyük bir problemle karşı karşıya bulunmaktadırlar. Hele yaz günlerinde, yiyeceklerin bozulmadan saklanması daha da zordur.

FAKAT yemeğin bozulmadan saklanması ancak kısa süre için düşünülmelidir. Bunun için yemekleri ev halkının bir günde yiyebileceği kadar yapmak doğru olur. O zaman yemeği tercihan akşamları yapmalı ve akşam yemeğinden sonra kalan kısmı, ertesi gün de yenilebilir halde tutabilmek için, tencere, içine su konmuş bir kaba konur, mutfağın pencereleri de açık tutulmak suretiyle bırakılır. Sabahleyin yemeği yeniden kaynattığımız takdirde o gün öğleyin de taze olarak yemek imkânı elde edilmiş olur.

YAZ günlerinde yemeği sabahleyin pişirip akşama da yemek şekli düşünülebilirse de öğle sonrasının sıcağı dikkate alınarak bunu mümkün mertebe uygulamamak, yemeği akşamları yapıp gecenin nisbeten mevcut serinliğinden yararlanarak ertesi güne kalmasını gerçekleştirmek daha doğru olur.

YAĞLARI saklamak için de her gün üzerlerine, yağın tamamı içinde kalacak şekilde soğuk su dökmek yararlıdır. Böylece suyu her gün değiştirilen yağlar bir kaç gün bozulmadan kalabilir.

BESİNLER PİŞİRİLİRKEN DEĞERLERİNİ KAYBETMEMELERİ İÇİN NELERE DİKKAT ETMELİDİR?

1 — Pişirilmeleri uzun süren ve pişirme işlemi sırasında hava ile teması çok olan yemekler besin değerlerinden kaybederler. Bu yüzden yemek pişirirken tencerenin kapağını açık unutmamak gerekir.

2 — Haşlanan sebzelerin ilk sularının besin değerleri çok yüksektir. Bu yüzden haşlama sularını çorbalarda ,et yemeklerinde ve soslarda kullanmak yararlıdır.

3 — Yemekler, mümkün olduğu kadar az sayıda ısıtılmalıdır.

4 — Patates, havuç gibi yiyecekleri haşladıktan sonra ayıklamalıdır. Böylelikle içlerindeki vitamin ve minerallerin suya geçmesi önlenmiş olur.

5 — Haşlama yemeklerde mümkün olduğu kadar az su kullanmalıdır. Böylece vitamin kaybı önlenmiş olur. Düdüklü tencereler bunun için çok elverişlidir.

6 — Kızartmaları bol yağda yapmak gerekir. Bu suretle, besinin hava ile teması önlenmiş ve vitaminlerinin içinde kalması sağlanmış olur.

7 — Sebzeleri doğrarken parçaların iri olmasına dikkat etmelidir. Böyle yapılmazsa, sebzelerin özsuları ziyan olur. Soğan, yeşil salata ve sebzelerin C vitaminleri hava karşısında çok çabuk bozulur. Bu nedenle, sofraya getirilecek salatalar yemekden en geç yarım saat önce hazırlanmalıdır.

8 — Sebze ayıklarken çoklukla en yararlı kesimleri doğranıp atılır. Örneğin patatesin en yararlı kısmı, kabuğuna yakın olan kısımlarıdır. Bu bakımdan derin soyulan patatesler besin değerinden çok kaybederler.

1 — ÇORBALAR

2 — KONSOMELER

II.

BÖLÜM

ÇORBALAR

AVCI ÇORBASI

175 gr	domates
175 gr	pat tes
200 gr	ıspanak
175 gr	havuç
75 gr	kuzu kuyruğu
1	baş soğan
1	diş sarımsak
1	kaşık rırmızı şarap
	kızarmış ekmek

DOMATES, KABUKLARI SOYULARAK ve çekirdekleri ayıklanarak hazırlanır. Patatesler de kabukları soyularak küçük tavla zarı şeklinde doğranır. Havuçlar, yıkanıp üstü kazındıkt n sonra 4 - 5 santim uzunluğunda, kibrit çöpü gibi dilim dilim doğranır.

Ispanaklar da ayıklanıp bol akarsuda yıkanır, suların süzülmesi için bir kevgire konur. Soğan da tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Kuzu kuyruğu soyulmuş sarımsak tencereye konarak ateşe oturtulur. Biraz kavrulduktan sonra ıspanak, havuç ve domates ilâve edilir. Beş dakika kadar tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur.

Ölçü miktarınca şarap ve 6 bardak ılık su konduktan sonra tuz ve karabiber de ilâve edilerek yarım saat pişirilir. Daha sonra patatesler de tencereye konur, on dakika pişirilir. Yağda kızartılmış ekmek parçaları ile servis yapılır.

BADEMLİ ÇORBA

4	kaşık zeytinyağı
150 gr	iç badem
1	dilim ekmek (bayat)
4	dilim ekmek (kızarmış)
250 gr	beyaz üzüm
2	diş sarımsak
	bir kaç damla sirke
	karabiber - tuz

BİR İKİ DAKİKA kaynar suya sokularak çıkarıldıktan sonra kabukları kolayca soyulan iç bademler, fırına konur. Kızarmalarına fırsat verilmeden bir kaç dakika içinde fırından çıkarılır. Bademlerle, ılık suda ıslatılıp ufalanan bayat ekmekler, bir miktar karabiber, tuz ve kabuğu soyulmuş sarımsaklar bir havana konur, bulamaç haline gelinceye kadar dövülür. Bulamaç bir tencereye aktarılır, dört bardak su ve dört kaşık zeytinyağı da ilâve edilerek tencere ateşe oturtulur. Kaynayınca ateşten indirilir. Bir kaç damla da sirke ilâvesiyle servis kabına aktarılır. Üzerine beyaz üzüm taneleri serpiştirilir, servis yapılır.

BAHAR ÇORBASI

8	bardak et suyu
200 gr	pirinç
1	demet kuzu ıspanağı
50 gr	kaşar peyniri (Rendelenmiş)
300 gr	iç bezelye (taze)
1	avuç maydanoz yaprağı
15 gr	sadeyağ (küçük yemek kaşığı)
2	kaşık zeytinyağı
	tuz - karabiber

SEKİZ BARDAK ET suyu bir tencerede tuz ve karabiber ile kaynatılır. Temizlenmiş pirinç ve bezelyeler de içine atılır. Tekrar 15 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır. Bol suda iyice yıkanıp temizlenmiş ıspanak kıyılır gibi ince ince doğranarak bu karışıma eklenir. Maydanoz, sade yağ ve zeytinyağı da katılır. Yine zaman zaman karıştırılarak on dakika daha kaynatılır.

Servis yapılırken yanında rendelenmiş kaşar peyniri bulundurulur.

BAHÇIVAN ÇORBASI

500 gr	koyun döş eti
4	yaprak lâhana
1,5	kaşık yağ
1,5	avuç bulgur
1-2	tane soğan
1	tane havuç (küçük)
1	tane kereviz (küçük)
1	tane pırasa (küçük)
1	avuç erişte veya 10 çubuk makarna
1/2	çorba kaşığı salça
	Terbiyesi :
4	yumurta sarısı
2	limon

BİR TENCEREDE YAĞ eritilir. Kuşbaşı etler ve halka şeklindeki soğanlar bu yağda kızartmadan kavrulur. Salça ilâve edilerek bir kez karıştırılır. 15 - 16 bardak sıcak su konduktan sonra gene karıştırılır.

Et pişmekte iken yıkanan ve doğranan sebzeler ile bulgur ve tuz, çorba etine katılır.

Sebzeler pişince erişte ve karabiber atılır. Erişteler piştikten sonra çorba ateşten alınır. Başka bir kapta yumurta sarıları ve limon suyu iyice çarpılır ve yarım bardak su ile sulandırdıktan sonra çorbaya ilâve edilir.

BALIK ÇORBASI

3	bardak soğuk balık suyu
3	yumurta
1	limonun suyu
1,5	fincan un
1	küçük havuç
	yeteri kadar tuz

ÜÇ BARDAK SOĞUK balık suyu tenceredeki unun üzerine çok ince akıtılır ve tahta bir kaşıkla acele, acele karıştırılır. Havuçta küçük, küçük doğranır ve balıkla beraber olarak karıştırılmış tencereye atılır. Tuz da konarak kaynatmağa başlanır.

Bu arada., 3 yumurta sarısı ile bir limon suyu başka bir kapta çarpılır. Tencerede kaynayan balık suyundan da 3 çorba kaşığı kadar alınarak bu kaptaki yumurta ve limonla beraber tekrar çarpılır. Bu terbiye, kaynamakta olan tencereye dökülürken tekrar karıştırılır. Tadına bakılarak pişmişse ateşten indirilir.

BARBUNYA FASÜLYELİ MAKARNA ÇORBASI

200 gr	barbunya fasulyesi
100 gr	domates ezmesi
50 gr	kıyma
1	kereviz
1	küçük soğan
2	diş sarımsak
1	kaşık zeytinyağı
	karabiber
	maydanoz
200 gr	makarna ve et suyu

FASULYELER SOĞUK SUDA on iki saat bırakılır. Sonra kabuklarını çıkartarak, kıyma, ince doğranmış kereviz, soğan, sarımsak, maydanoz, domates ve iki litre su ile birlikte tencereye koyup kaynatılır.

Süresi, hafif ateşte bir saat kadardır. Bu sürenin sonunda karabiber koyarak makarnalar içine atılır. Onlarda piştikten sonra ateşten indirilerek birkaç dakika dinlendirilir ve servis yapmadan önce üzerine biraz zeytinyağı dökerek barbunya fasulyeli makarna çorbası hazırlanmış olur.

BELÇİKA ÇORBASI

100 gr	lâhana
4	adet patates (iri)
100 gr	kuru fasulye
200 gr	şehriye
7	bardak et suyu
1	kaşık un
50 gr	jambon
50 gr	tavuk ciğeri (kıyılmış)
1	baş soğan
1	sap kereviz
2	adet havuç
1	fincan maydanoz (kıyılmış)
75 gr	peynir (rendelenmiş)
4	çorba kaşığı zeytinyağı
	yeteri kadar tuz ve karabiber

JAMBON, MAKİNEDE KIYILMIŞ tavuk ciğeriyle karıştırılarak güvece konur. Ayrılan zeytinyağının tamamı eklenir ve güveç iki dakika kadar kuvvetli ateşte kavrulur. Rendelenmiş soğan da ilâve edildikten sonra kavurmaya devam edilir. Kavurma, soğanlar pembeleşinceye kadar sürer.

Bir tarafta hazırlanmış, kıyılmış lâhana, üzeri kazındıktan sonra rendelenen havuç, kıyma gibi son derece ince doğranmış kereviz ve tavla zarı büyüklüğünde parçalara bölünmüş olan patates de ilâve edilir. Hepsi karıştırılarak bir süre daha kavrulurken tuz, biber konur. Geceden suda duran kuru fasulye de süzülerek eklenir. Et suyu da konduktan sonra güvecin ağzı kapatılır ve gayet hafif bir ateşte iki saat ısıtılır. Daha sonra iki kaşık çorba suyunda sulandırılmış unla şehriye de kaba ilâve edilir.

Yarım saat kadar daha pişirmeye devam olunur. Güvecin kapağı açılarak üzerine rendelenmiş peynir serpilir. Çorba, servise hazırdır.

BEYİN ÇORBASI

12	bardak su
2	adet beyin
120 gr	un (6 çorba kaş.)
120 gr	margarin (6 çorba kaşığı)
2	adet limon
5	adet yumurta

BEYİNLERİN ÜZERİNDEKİ ZARLAR suyun altında ayıklanır. Bir tencerede hafifce kavrulan yağ ve una et suyu ilâve edilir. Ufak ufak doğranmış beyinlerle birlikte kaynatılır.

Yumurta ve limonla terbiyesi yapılır ve ateşten indirilir.

BEZELYE ÇORBASI

2 kg	et suyu (8 bardak)
1 kg	iç bezelye (5 bardak)
150 gr	soğan (2 orta boy)
20	tane yeşil salata yaprağı
1	demet maydanoz
8	bardak su
6	küçük dilim ekmek
60 gr	margarin (3 çorba kaşığı)
	tuz (1/2 çorba kaşığı)
	Soda (fındık kadar)

TENCEREYE SU VE fındık kadar soda koyarak kaynatılır. Su kaynayınca, taze iç bezelyelerin taneleri, doğranmış soğan, salata yaprağı ve ayıklanmış maydanoz konarak, tencere ateşe oturtulur. Bir saat kadar kaynadıktan sonra, suyunu süzmeli ve sebzeleri ince süzgeçten geçirerek püre haline getirmelidir. Sebze pürelerini başka bir tencereye alarak buna et suyu ve tuz da katarak ateşe oturtulmalıdır.

Çorba kaynadıkça üzerinde köpükler meydana geleceğinden bunlar delikli kepçe ile alınmalı ve çorba 10 - 15 dakika kaynatılmalıdır.

Sonra çorba, büyük bir kâseye alınmalı ve küçük bir tayada, fındık büyüklüğünde ekmekler kesilerek yağda kızartılmalı ya çorbaya katılmalı ya da ayrı bir tabağa konarak servis yapılmalıdır.

BİSKÜVİ ÇORBASI

6	bardak et suyu (tavuk suyu)
2	tane yumurta
1	kaşık tereyağı
	tuz
50 gr	un

YUMURTALARIN AKLARI İLE sarıları ayrılarak iki ayrı kâsede çırpılır. Sarıları çırpılırken bir taraftan azar azar un akıtılarak çırpma sürdürülür. Yumurtaların akı da çırpıla çırpıla kar köpüğü haline getirilen ve kaşık kaşık alınarak, sarıların çırpılmakta olduğu kâseye dökülür.

Sonunda elde edilen karışım yağa ya da una bulanmış bir tepsiye (veya kalıba) boşaltılır. 175 derece sıcaklıkta bir fırına konur. Kalıpta veya tepside bulunan hamur iyice piştikten sonra küçük parçalar halinde doğranıp servis kâsesine konur. Et suyu veya tavuk suyu kaynatıldıktan sonra büsküvilerin bulunduğu kâseye boşaltılır. Bisküvilerin suyu iyice emmesi sağlanır ve sıcak sıcak servis yapılır.

BORŞ (Rus çorbası)

2 kg	et suyu (8 bardak)
2	bardak su
300 gr	soğan (3 büyük)
200 gr	lahana
100 gr	patates (1 büyük)
50 gr	kereviz (1 küçük)
1/2 kg	domates (veya 100 gr salça)
40 gr	margarin (2 çorba kaşığı)
300 gr	pancar (3 büyük)
1	demet maydanoz
4	diş sarımsak
1/2	çorba kaşığı toz şeker
1/2	bardak yoğurt
	limon tuzu (fındık kadar)
	tuz

PANCARLAR KİBRİT ÇÖPÜ gibi doğranır. Sarımsak dövülerek pancara karıştırılır, üstüne limon tuzu konarak bir tarafa bırakılır.

Bir tavaya margarin konur ve küçük küçük doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Buna domates ya da salça ile hazırladığımız pancarlar ilâve edilir. Pancarlar ölünceye kadar kavrulur.

Sonra bir tencereye alınır ve üzerine parmak kadar kereviz doğranır, demet halinde maydanoz konur (varsa 1 - 2 defne yaprağı katılır) 1 - 2 çorba kaşığı toz şeker (varsa bir yeşil biber), su ve et suyu da ilâve edilerek harlı olmayan ateşte 45 dakika pişirilir.

Tencere indirilerek maydanoz demeti tencereden alınır ve büyükçe bir patates çorbaya doğranır. 20 - 25 dakika yeniden pişirilir. Bundan sonra tencere indirilir ve içerisine yarım bardak yoğurt katılarak karıştırılır.

BÖRÜLCE ÇORBASI

200 gr	koyun eti (kuyruk sokumu tarafından veya döşten)
200 gr	un (4 kahve fincanı)
200 gr	börülce
1	tutam tarçın tozu
2	adet yumurta
1	baş soğan
3	adet keçi paçası (paça suyu)
4	kaşık zeytinyağı
	tuz ve karabiber

UN, TEMİZ BİR yüzey üzerine konarak ortası çukurlaştırılır. Yumurtalar bu çukura kırılır. Çok az ılık su ilâve edilerek 10 - 15 dakika kadar iyice yoğrulur. Hamur, zaman zaman un elenerek bir merdane ile açılır. Elde edilen yufka 2 x 3 santimlik tırtıllı parçalar halinde doğranır. Bir saat kadar açık havada bırakılarak kurutulan bu erişteler daha sonra tuzlu, kaynar suya atılır. Makarna kıvamında haşlanır, suyu süzülüp bir kenarda bekletilir. Bu arada, keçi paçası da temizlenip pişirilir. İyice yıkanmış et, zeytinyağı konulan bir kap içinde rendelenmiş soğan pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra bu kaba konur ve iyice kızartılır. Etler kızardıktan sonra ılık suda eritilmiş domates salçası katılır, tarçın ve karabiber de serpilerek bir iki dakika daha karıştırılır. Temizlenerek içine bir gece önceden suya konulmuş olan börülce de ilâve edilir. Başka kapta pişen paçanın suyundan alınır, güveçtekiler tamamen içinde kalacak şekilde doldurulur, üç, dört parmak da fazla konur. Börülceler adamakıllı yumuşayana kadar pişirilir. Kemiklerinden ayrılmış paçalar ve haşlanmış erişte de güvece konur, tuzu eklenir. Bir miktar daha paça suyu konularak bir iki taşım daha kaynatılıp ateşten indirilir, servis yapılır.

DOMATES ÇORBASI

2 kg	et suyu (8 bardak)
8	adet orta boy domates
50 gr	un (1 kahve fincanı)
120 gr	margarin (6 çorba kaşığı)
150 gr	gravyer peyniri (3 kahve fincanı)
1/2	demet maydanoz
1	adet soğan

BİR TENCEREYE MARGARİNİN yarısı konur ve soğan doğranır. Soğanlar ölünceye kadar, 10 dakika kadar kavrulur. Un ilâve edilir ve 5 dakika daha kavrulur. Bu arada domateslerin kabukları ile çekirdekleri ayıklanır, küçük dilimlere bölünür. Ayıklanmış maydanoz, tuz ve karabiberle birlikte domatesler tencereye atılır. Soğanlı unlu yağın içinde hepsi 15 dakika pişirilir. Sonra, altı kısılan tencerenin içine et suyu ilâve edilerek 25 - 30 dakika kadar pişirilir. Ateşten indirilen çorba, bir süzgeçten geçirilerek tekrar bir taşım kaynatılır. Bu sırada margarinin geri kalan kısmı ilâve edilir ve hazır olan rendelenmiş gravyer peyniri ile birlikte sofraya getirilir.

DOMATESLİ BALIK ÇORBASI

2 kg	et suyu (8 bardak)
40 gr	zeytinyağı (1/4 çay bardağı)
50 gr	un (1 kahve fincanı)
750 gr	domates (veya 150 gr sal.)
1	tane limon
	tuz (1 tatlı kaşığı)

2,5 KG KADAR beyaz etli balığın başı, kemik ve kuyrukları ayrılır. Büyük bir tencereye 10 - 12 bardak su, doğranmış bir havuç, pırasa, bir tane soğan, bir iki diş sarımsak, bol miktarda kereviz yaprağı ve ufak parçalara ayrılmış halde balığın baş, kuyruk ve kemikleri konur.

Karışım bir buçuk saat kadar pişirilir. Suyun ısınmasıyla üstünde meydana gelen köpükler bir kepçe ile alınır. Köpüklerin çıktığı ana kadar suyu çok kuvvetli ateşte tutmalı sonra altını iyice kısmalıdır. Balıklar haşlandıktan sonra balık suyu ince bir süzgeçten süzülmelidir.

Bundan sonra bir tencereye zeytinyağı ile un konarak 2 dakika kadar kavrulur. Hazırlanan balık suyu, pişirilmiş domates ile tuz ilâve edilerek püre haline geliniceye kadar 10 dakika kaynatılır. Limon dilimler halinde hazırlanarak çorbanın yanına konur.

DOMATESLİ İRMİK ÇORBASI

8	bardak et suyu
80 gr	irmik
1-2	dilim ekmek
3	yumurta sarısı
2-3	domates
250 gr	süt

YIKANIP BİR KAÇ parçaya bölünen domatesler, yarım bardak su içinde pişirilir. Pişirilen domatesler bir süzgeçten geçirilerek tencereye alınır ve üstüne et suyu ilâve edilir.

Ateşe konan tencereye tuz atılır ve su kaynamaya başlayınca irmikler serpilir ve bir iki kez karıştırılır. Bundan sonra hafif ateşte 25 dakika pişirilir.

Terbiyesi ve ekmeği aynen sütlü irmik çorbasındaki gibi hazırlanır.

DOMATESLİ PİLİÇ ÇORBASI

2	tan piliç
10	bardak su
1/2 kg	domates (3 büyük)
100 gr	pirinç (1/2 çay bardağı)
1	demet maydanoz
3-4	tane kereviz yaprağı
	tuz (1 çorba kaşığı)

BİR TENCEREYE SU, 3 - 4 kereviz yaprağı, kabukları ve çekirdekleri ayıklanmış ve ince ince doğranmış domateslerle tuz konur. Sonra kaynatılır. Piliçler iyice temizlenir, göğüs, but, sırt ve kol olarak parçalara ayrılır ve 30 dakika kaynatılır. Tencereden bir süzgeçle kereviz yaprakları alınır ve tencereye pirinç ilâve edilir. Piliçler yumuşayıncaya kadar 20 dakika daha kaynatılır. Bir demet maydanoz ayıklanır, iyice kıyılır ve tencereye serpilir, bir dakika sonra tencere ateşten indirilir.

DOMATESLİ PİRİNÇ VEYA ŞEHRİYE ÇORBASI

8	bardak et suyu
1/2	domates (veya salçası)
	tuz (1/2 çorba kaşığı)
100 gr	pirinç (veya 1/2 kahve fincanı şehriye)
	yarım demet maydanoz

BİR TENCEREYE, 2 büyük domates, soyulduktan sonra küçük küçük doğranarak konur ve salça haline gelinceye kadar karıştıra karıştıra pişirilir. (Salçalı yapılacaksa, domates salçası et suyuna katılır) buna et suyu, tuz, pirinç (veya 100 gr şehriye) ile kabukları soyulmuş, doğranmış büyük bir domates de katılır. Tencerenin kapağı kapatılarak hafif ateşte 30 dakika kaynatılır. Pirinçler yumuşayıp pişince, ayıklanmış maydanoz çorbaya katılır ve bir taşım daha kaynatılır.

DÜĞÜN ÇORBASI

16	bardak su
1/2 kg	koyun eti veya gerdanı
1 kg	koyun kemiği
4	çorba kaşığı margarin
1/2	kahve fincanı un
1	tane havuç
	Terbiyesi :
1	baş soğan
1/2	çorba kaşığı tuz
3	yumurtanın sarısı
1	limon suyu
60 gr	margarin (1 çorba kaşığı)
	kırmızı biber (1 çorba kaşığı)

ET, KÜÇÜK KÜÇÜK doğranarak tencereye konur. Üzerine su ilâve edilir, kemik, soğan, havuç ve tuz da katılarak, ateşe oturtulur. Çorba kaynamaya başlarken köpüklenir. Bu köpükler alındıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak orta bir ateşte 2,5 - 3 saat pişirilmelidir. Et, çok yumuşayıp dağılınca suyunu süzüp başka bir tencereye alınmalı, eti de küçük parçalara ayırdıktan sonra ikinci tenceredeki et suyunun içine atmalıdır. Başka bir tencere alıp içerisine dolu 4 çorba kaşığı margarinle un koyarak 3 - 4 dakika kavurmalı ve kavurduktan sonra et suyunu buna azar azar dökmelidir. Ancak bu işi yaparken et suyunu unla iyice halletmelidir. Sonra, tencereyi ateşe koyarak, çorbayı kaynatmalıdır. Servis yapılırken kemikler çıkarılabilir.

Terbiyesi : Bir kuşanenin içine yumurta sarılarını ve limon suyunu koymalı, sonra 2 kepçe kadar kaynamakta olan çorbadan azar azar katmalı ve çatalla yumurtaları karıştırmalıdır. İyice vurulup karıştırıldıktan sonra bunu, kaynamakta olan tencereye dökmelidir. İyice karıştırdıktan sonra büyük çorba kâsesine boşaltarak, üzerine kızdırılmış üç çorba kaşığı biberli yağ gezdirilmelidir.

EKMEK ÇORBASI

	yarım bayat ekmek
4	bardak et suyu
2	adet yumurta
4	kaşık yağ
	maydanoz
	tuz
	biraz süt veya su

BAYAT EKMEK ÇOK ince ve küçük parçalar halinde kesilir, bir tencere içinde et suyu ile beraber ateşe oturtularak, ekmekler ezilene kadar kaynatılır. İçine yağ, tuz, karabiber ilâve edilip 10 dakika daha pişirilir. Bir kap içinde iki yumurtanın sarısı, su veya sütle ezilir ve ateşten indirilen çorbanın içine yavaş yavaş konur. Üzerine maydanoz serpilip sofraya götürülür.

EKMEK-PEYNİR ÇORBASI

50 gr	tereyağı (1 kahve fincanı)
100 gr	gravyer peyniri
200 gr	çavdar ekmeği
1	fincan maydanoz (kıyılmış)
6	bardak et suyu
1,5	bardak süt
	kimyon, karabiber
	tuz

TEREYAĞI BİR TAVA içinde ateşte eritilir. Tırtıllı bıçakla ince ince kesilmiş çavdar ekmeği dilimleri, içine atılıp kızartılır. Bu ekmekler altı düz, yayvanca bir tencereye yerleştirilir. Üzerine sıcak et suyu dökülür. Orta ateşte onbeş dakika kadar kaynatılır. İçine peynir rendelenir. Süt bir başka kapta kaynatılır, ateşten indirildikten sonra ılımaya bırakılır. Bir kaç kaşık çiğ krema ile bu süt de katılır. İyice karıştırılır. Tuzu, biberi konur, maydanozu serpilir, tenceredeki çorba üzerine dökülüp servis yapılır.

(Bu çorbada kimyon yerine kekik ya da başka bir baharat da kullanılabilir.

ET SUYU

1	kilo kemik
1	baş soğan
1/4	havuç
1-2	dal veya kök kereviz
1	kahve kaşığı tane karabiber

BİR TENCEREYE 20 bardak su konur. Ufak parçalar halinde kırılmış kemikler ilâve edilir. Su, kaynamaya başlayınca, üzerindeki köpükler alınır. Soğan, doğranmış havuçlar, kereviz ve karabiber atılır. Orta ısılı bir ateşte tencerenin kapağı örtülmeden iki saat kadar kaynatılır. Tencerede yaklaşık 10 bardak su kalınca ateşten indirilir. Bir kaba süzülerek konur.

FASULYE ÇORBASI

1	sap kereviz
3	tane yumurta
1	demet maydanoz
2	fincan süt
1	baş soğan
300 gr	fasulye (kuru)
1	adet havuç
1	sap kereviz

İKİ LİTRE KADAR su konmuş tencerede, bir gece önceden suya konularak ıslatılmış kuru fasulyeler kaynatılır. Ayıklanmış, bütün halindeki soğanla birlikte iyice temizlenerek yıkanmış havuç, maydanoz ve kereviz de içine atılır. Fasulyeler piştikten sonra soğan, maydanoz, kereviz ve havuç bir kevgirle çıkarılır. Tencereye bir miktar karabiber serpilir. Porselen bir kapta yumurtaların sarıları çırpılır, buraya ılık süt de katılarak çırpmaya devam edilir Fasulyenin kaynamış suyundan da bir miktar katıldıktan sonra bu karışım ateşten indirilmiş olan tencereye, karıştırılarak yavaş yavaş boşaltılır. Çorba biraz daha kaynatılıp karıştırılır, servis kabına alınır.

FRANSIZ ÇORBASI

	Francala
	Çiğ yumurta
	Et suyu (veya tavuk suyu)
	Zeytinyağı
	Kaşar peyniri (rendelenmiş)

BEŞ, ALTI SANTİM çapında, ince uzun francalalar yarımşar santim genişlikte, küçük dilimler halinde doğranır. Kızgın zeytinyağında, iki tarafları adamakıllı kızarmış hale getirilir. Çukur tabaklara 6'şar dilim francala, onların ortasına da bir tane çiğ yumurta kırıldıktan sonra konur. Hem yumurtanın, hem de francalaların üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri ile karabiber ve tuz serpilir. Et suyu, (ya da tavuk suyu) iyice kaynatıldıktan sonra bu çukur tabağa, francala dilimlerinin ve yumurtanın üzerine dökülür. Sıcak sıcak servis yapılır.

GEMİCİ ÇORBASI

1/2 kg	koyun döş eti
2	tane soğan
2	" havuç
2	" kereviz (küçük)
1	" pırasa
1,5	avuç kuru fasulye
1	tutam çubuk makarna
1	avuç nohut
1,5	kaşık yağ
1	çorba kaşığı salça
1	" " un

NOHUT VE FASULYELER akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yarım saat haşlanır. Bir tencereye kuşbaşı doğranmış et, halka şeklinde soğanlar ve yağ konarak hepsi kızartmadan kavrulur. Un ve salça ilâve edilir. Bir kez de bunlarla karıştırılarak 15 - 16 bardak sıcak su katılır. Fasulye ve nohutlar atılarak, hafif ateşte pişirilir. Bir taraftan sebzeler ayıklanıp, yıkanır. Çorba etine konur ve tuz atılır. Sebzeler pişince ufak parçalar halinde ilâve edilir. Karabiber atıldıktan sonra makarnaların pişmesi beklenir ve çorba ateşten alınır.

GÜNDOĞDU ÇORBASI

2	su bardağı süt
60 gr	margarin (3 çorba kaşığı)
25 gr	un (1/2 kahve fincanı)
125 gr	taze domates
100 gr	gravyer peyniri
2	adet yumurta
1/2	demet maydanoz
1/2	adet limon

MARGARİN BİR TENCEREDE eritilir. İçine un ilâve edilerek bir dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Bu arada azar azar sütte eklenir. Tencereye kabukları soyulmuş çekirdekleri ayıklanmış ve küçük parçalar bölünmüş domates, tuz, biber ve sulandırılmış krem şanti ilâve edilir.

Yarım limonun suyu sıkılarak yumurtalarla birlikte bir dakika çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya konur. Kalın kesilmiş maydanoz ve dört köşe gravyer peynirleri de konduktan sonra çorba hazırdır.

HALEP ÇORBASI

6	bardak et suyu
4	adet patates (iri)
2	adet yumurta
1	kaşık yağ (margarin)
2	fincan kırık pirinç
2	adet şalgam
3	sap kereviz
1	adet havuç
1	adet limon
1	fincan un

ŞALGAM VE HAVUÇ küçük parçalara bölünür. Kereviz yaprakları ince ince kıyılır gibi doğranır. Kabukları soyulan patatesler de küçük parçalar halinde hazırlanır. Et suyu kuvvetli bir ateş üzerine alındıktan sonra kırık pirinçler, içine atılır. Pirinçler haşlanıp pişmeye başladığı sırada şalgam, havuç, kereviz yaprakları ve patatesler üçer, beşer dakika aralarla içine atılır. Sebzeler, hafif bir ateşte eriyinceye kadar kaynatılır. Sonra tencereden alınıp ezilir, ince delikli bir süzgeçten geçirilerek yeniden o tencereye konur. Biraz sonra yağ ve un da eklenir, tuzu, biberi konduktan sonra bir taşım kaynatılır. Bir kâseye yumurtalar kırılır. Bir miktar limon suyu da eklendikten sonra kaynamakta olan çorbadan bu kâseye kaşık kaşık konur. Kâse dolduktan sonra böylece hazırlanan terbiye, çorba bir taraftan kaşıkla çabuk çabuk karıştırılırken içine dökülür. Bir iki dakika daha kaynatıldıktan sonra servis yapılır.

HAVUÇ ÇORBASI

8	bardak et suyu
300 gr	havuç (4 büyük)
30 gr	margarin (1/2 çorba kaşığı)
1	bardak su
	tuz
180 gr	süt (3/4 bardak)
60 gr	margarin (3 çorba kaşığı)
75 gr	un (11/2 kahve fincanı)
3	yumurtanın sarısı

BİR TENCEREYE MARGARİN ile üstleri kazınmış küçük küçük doğranmış havuçlar konarak 5 dakika kadar kavrulur. Önce yarım, sonra da azar azar yarım bardak su konur ve havuçlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Pişen havuçlar ince elekten geçirilerek püre haline getirilir.

Bu havuç püresine azar azar et suyu katılır ve püreye yedilir. Sonra kaynatılır. Diğer taraftan bir kuşaneye margarin ile un konarak kavrulur. Üzerine yavaş yavaş süt dökülür. Kuşanenin içindekilerini çok çabuk ve iyice karıştırıp hallet**m**elidir. Kuşane ateşten indirilir, yumurta sarıları ilâve edilirken yine iyice karıştırılır, yedirilir.

Sonra üç kepçe kaynamakta olan çorbadan kuşaneye boşaltılır. İyice karıştırılır. Bundan sonra, kuşanedekileri çorbaya azar azar dökmek gerekir. Kuşane boşalınca, çorba iyice karıştırılır, bir taşım daha kaynadıktan sonra ateşten indirilir.

HOLLANDA ÇORBASI

3	adet pırasa
1/2 kg	iç bezelye (kuru)
2	adet havuç
	yeteri kadar tuz
1 kg	(koyun veya dana dili, kuzu kulağı, iki paça, sosis)
1	fincan maydanoz (ince kıyılmış)
	kaşar peyniri (rendelenmiş)

BİR TENCEREYE 12 bardak soğuk su konur. Bir gece önce suda ıslatılmış bezelyeler, suyu iyice süzüldükten sonra, tencereye boşaltılır. Tencerenin ağzı kapatılır ve iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. İnce bir kevgirle tencereden çıkarılır, ezilir ve tekrar aynı tencereye delikleri ince bir süzgeçten geçirilerek konur. Yeniden kaynatılır. Kaynama, bezelyeler adamakıllı koyulaşıncaya kadar sürdürülür. Aynı zamanda bir başka kapta da , iyice temizlenmiş pancarlarla kuzu kulakları ve kereviz yaprakları kaynatılır.

Bir süre sonra koyun ya da dana dili, ondan yarım saat sonra da rendelenmiş havuçla sosisler tencereye boşaltılır. Pişen etler, kevgirle çıkarılıp bir kenara konur. Öteki malzeme ezilerek ince delikli bir süzgeçten geçirildikten sonra bezelyenin bulunduğu tencereye aktarılır. Kuzu kulakları, dil, sosisler ve kemiğinden ayrılmış paçalar küçük parçalar halinde çorbaya ilâve edilerek bir taşım daha kaynatılır.

Bundan sonra servis kâsesine boşaltılan çorba ile üzerine maydanoz serpiştirilerek servis yapılır.

HÜNKÂR ÇORBASI

150 gr	ekmek içi (kalburdan geçtikten sonra net)
200 gr	süzme yoğurt
1/2	tatlı kaşığı tuz
1	çorba kaşığı tereyağ
1/2	çay kaşığı kırmızı biber

AKŞAMDAN EKMFK İÇİNİ yoğurtla bir arada iyice karıştırıp bekletiniz. Sabah tekrar iyice karıştırınız. Bir tencerede et suyunu kaynatıp karıştırarak tereyağını kızartıp kırmızı biberi ilâve ederek bir kere karıştırıp çorbaya ilâve ediniz. Tuzunu da koyduktan sonra ağır ateşte 5 dakika kaynatıp sıcak servis yapınız.

IRGAT ÇORBASI

1	*çay kaş. hardal*
1	*çay fin. buğday*
7	*tane taze soğan*
1,5	*çor. kaş. margarin*
7	*çorba kaş. yoğurt*
2	*çorba kaşığı un*
1	*domates (orta)*
2	*su bardağı etsuyu*
2	*çay kaşığı tuz*
	dereotu, nane
	kırmızı biber

BUĞDAY İYİCE YUMUŞAYINCAYA kadar kaynatılır. Kaynamakta olan buğdayın içine 6 - 7 kaşık yoğurt çırpılarak ilâve edilir ve orta ateşte karıştırmaya devam edilir. Un, soğuk suyla sulandırıldıktan sonra kaynamakta olan tencereye etsuyu ile beraber koyulup karıştırmaya devam edilir.

Bu arada bir tavada margarin kızdırılır. Doğranmış taze soğan rendelenmiş domates, dereotu, nane ve hardal da ilâve edilerek soğanlar ölünceye kadar karıştırılır ve tencereye ilâve edilir, bir taşım daha kaynatıldıktan sonra üzerine kırmızı biber ekilerek servis yapılır.

ISPANAK ÇORBASI

8	bardak et suyu
250 gr	ıspanak
200 gr	havuç (2 tane büyük)
150 gr	kereviz kökü (1 büyük)
60 gr	margarin (3 çorba kaşığı)
65 gr	un (1,5 kahve fincanı)
1	demet maydanoz
1	" dereotu
1	limon
4	yumurtanın sarısı
	tuz

BİR TENCEREYE ET suyu konur. Buna kazımak suretiyle temizlenmiş havuçla, soyulmuş kereviz kökü katılarak ateşe oturtulur. Sebzeler yumuşayıncaya kadar haşlanır. Sonra sebzeler delikli kepçe ile tencereden alınır, ince ince doğranarak bir tarafa bırakılır. Diğer taraftan köksüz olarak hazırlanmış olan ıspanak ince ince kıyılarak kaynar suya atılır. 10 dakika haşlanır, sonra suyu dökülür. Ispanaklar süzülür, bunlar da ayrı bir yere konur.

Başka bir tencereye, margarin, un konulup karıştırılmak suretiyle kavrulur. Buna, içinde sebze haşlanmış olan et suyu katılır. İyice karıştırıldıktan sonra bunlara, bir limon ve yarım bardak soğuk su ilâve edilerek, çalkalanmış yumurta sarısı da katılır, iyice karıştırılır. Daha sonra çorbaya maydanoz ve dereotu ile birlikte bir tarafa ayırdığımız ıspanak, havuç ve kereviz parçaları ilâve edilir. Yeniden kaynatılır ve 10 dakika sonra koyulaşınca ateşten indirilir.

İNGİLİZ ÇORBASI

20	pilâkilik midye
3	adet patates (orta büyüklükte)
4	bardak et suyu (veya balık suyu)
2	baş soğan
1/4	litre krema
3	kaşık zeytinyağı

ZEYTİNYAĞI BİR TENCEREYE konarak kızdırılır. Rendelenmiş soğanlar atılıp pembeleşinceye kadar tahta bir kaşıkla karıştırılır. Küçük küçük doğranmış patatesler konur. Tencerenin kapağı kapanır ve yarım saat kadar hafif ateşe bırakılır.

Bu süre sonunda iyice temizlenmiş midyelerle krema tencereye konur ve iyice karıştırılır, 5 - 10 dakika daha hafif ateşte pişirmeye devam edilir.

Midyeler yeteri kadar tuzlu olduğu için ayrıca tuz ilâvesine ihtiyaç yoktur.

Çorba, kızarmış ekmek dilimleriyle beraber ve sıcak olarak servis yapılır.

İRLANDA ÇORBASI

1	litre süt (4 su bardağı)
300 gr	helvacı kabağı
4	avuç kırık pirinç
	tuz

KABAK KESİLİR. KABUKLARI ve içindeki çekirdekleri ayıklanarak kabak kısmı küçük parçalar halinde doğranır. Süt, bir tencerede kaynatıldıktan sonra kabaklar içine atılır, yeniden kaynamaya başlarken bu kez de temizlenmiş, yıkanmış, ayıklanmış pirinç tencereye konur. Zaman zaman karıştırılarak kaynama sürdürülür. Tencere ateşten indirilmeden az önce tuzu da atılır. Bir süre daha kaynamadan sonra ateşten alınan çorba 15 - 20 dakika dinlendirilir ve servis yapılır.

İRMİK ÇORBASI

100 gr	ince irmik
6	su bardığı et suyu
2	kahve fincanı süt
2	adet yumurta
	tuz

ET SUYU, BİRAZ tuzla birlikte tencereye konup, ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca, bir yandan karıştırılıp bir yandan irmik akıtılır. Bütün irmik konduktan sonra 15 dakika daha kaynatılır. Bu sürenin sonunda, sütle çarpılmış yumurta sarıları, kaynayan çorbaya ağır ağır ilâve edilip, iyice karıştırılır.

İŞKEMBE ÇORBASI

600 gr	dana işkembesi
2	tane bunbar
16	bardak su
2	kahve fincanı sirke
8	diş sarımsak
30 gr	margarin (1/2 çorba kaşığı)
1	çorba kaşığı kırmızı biber
	tuz (1 çorba kaşığı)

BÜYÜK BİR TENCEREYE su, tuz, temiz ve küçük doğranmış bunbar, iyice temizlenmiş işkembe konarak tencere ateşe oturtulur. Delikli kepçe ile köpükler alınır.

Böylece tencere 5 - 6 saat hafif ateşte bırakılmalı ve işkembeler yumuşayınca ateşten indirilmeli, suyu ölçülmelidir. Çorbanın suyu daima 9 bardak olmalıdır.

İşkembeler pişince tencereden çıkarılır, çok küçük parçalar halinde doğranır ve yeniden tencereye konulur. Bir taşım daha kaynatılır. Üzerine hemen döğülmüş sarımsak ve sirke dökülür.

Ayrıca küçük bir tavada yağ kızdırılarak kırmızı biber katılır ve çorba kâsesine boşaltılır.

KABAK ÇORBASI

1 kg	kabak
2	çorba kaşığı tereyağ ya da sofra margarini
2	yumurta
3	çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
1	bardak süt
	biraz tuz ve karabiber

KABAKLARI KAZIYIP YIKADIKTAN sonra bir temiz peçeteyle kurulayın. Sonra da minik minik doğrayın. Bir tencereye yağın yarısını koyup eritin. Sonra da kabakları atıp harlı ateşte 10 - 15 dakika kavurun. Tuzu ve biberi koyduktan sonra sıcak sütü ilâve ederek kaynamağa bırakın. Koyulaşınca ayrı bir kapta çarptığınız yumurtaları ve peyniri ilâve edin ve hızlı hızlı karıştırın.

Yağın kalan kısmını ilâve edin ve karıştırmaya devam ederek erimesini sağlayın. Sonra da ocaktan indirin. Dilerseniz yanında kızarmış ekmekle birlikte servis yapın.

KAFKAS ÇORBASI

12	bardak et suyu
1,5	kaşık yağ
1/2	baş havuç
1	küçük kereviz
2	tane soğan
1	tane pancar
1/2	bardak aşure buğdayı
4	yaprak lâhana
	Terbiyesi :
3	yumurta sarısı
500 gr	süt

BUĞDAYLAR AKŞAMDAN ISLATILIR. Sabahleyin 6 bardak su ile, taneleri çatlayıncaya kadar pişirilir. Bir taraftan pancar, kereviz, havuç ayıklanır ve yıkanır.Bıçak sırtı kalınlığında ve kibrit çöpü uzunluğunda kesilir. Lâhanalar irice doğranıp sebzelere katılır. Bir tencereye ay şeklinde soğanlar doğranır ve yağla biraz kavrulunca; doğranmış olan sebzeler konur. 5 - 10 dakika kadar kavrulur.

Buna et suyu ve buğdaylar suyuyla birlikte ilâve edilir. Tuz atılarak, yavaş yavaş kaynatılır.

Terbiye için yumurta sarıları ile süt çarpılır ve ateşten alınan çorbaya dökülür.

KARNABAHAR CORBASI

2 kg	*et suyu (8 bardak)*
1 kg	*karnıbahar*
150 gr	*kereviz (1 büyükçe)*
80 gr	*tereyağ (4 çorba kaşığı)*
25 gr	*un (1/2 kahve fincanı)*
150 gr	*süt (3/4 bardak)*
2	*yumurtanın sarısı*
	tuz (1 çorba kaşığı)

BİR TENCEREYE, AYIKLANMIŞ ve doğranmış karnıbahar, kereviz kökü, tuz ve ağzına kadar su konularak, 30 dakika kaynatılır. Sebzeler yumuşayınca suyu dökülür ve sebzeler bir tarafa bırakılır. Sonra, tencereye tereyağı konup hafifçe ısıtılır, üzerine haşlanmış sebzeler katılır ve 5 dakika kavrulur.

Bundan sonra et suyu ilâve edilir ve bir taşım kaynatılır. Çorba iri delikli bir süzgeçten geçirilir. Süzgeçte kalanlar tahta kaşıkla bastıra bastıra ezilir ve yeniden kaynatılır.

Bir kuşaneye iki yumurtanın sarısı ile süt konarak çatalla çırpılır. Bu iş de bittikten sonra bu, kaynamakta olan çorbaya ilâve edilir. İyice karıştırılır ve biraz daha kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir.

KAŞAR PEYNİRLİ SOĞAN ÇORBASI

1/2 kg	*soğan*
2	*kaşık un*
5	*bardak et suyu*
2	*kaşık tereyağı*
3	*kaşık nebati yağ*
1	*tatlı kaşığı tuz*
1	*çay bardağı karabiber*
2	*dilim kızarmış ekmek*
1	*kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri*

YARIM KİLO SOĞAN, kabukları soyulduktan sonra ince ince doğranır. Nebati yağ, geniş bir tavada eritilir. Üzerine konulan tereyağ da eritilir. Erimiş yağın içine soğanlar atılır, yakmadan pembeleşinceye kadar kızartılır. Yağı ile birlikte soğanlar, derin bir tencereye boşaltılır. İki kaşık un serpilerek bir dakika daha ateşte tutulur. Elimizdeki beş bardak et suyu kavrulmuş soğanların üstüne dökülür. Bir saat kadar pişirilir. Sonra, tuzu biberi atılır.

Ayrıca, iki dilim ekmek kızartılarak çorbanın üstüne konur. Domates varsa bir domatesin suyu da eklenebilir. Acı sevenler, bir parça hardal da atabilirler.

Ekmeklerin üstüne bir kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. 10 dakika kadar pişirilir. Ekmekler kızarınca tencere fırından alınır ve servis yapılır.

KAŞARLI KABAK ÇORBASI

2 kg	kabak
1	kahve fincanından çeyrek fazla zeytinyağı
1	çorba kaşığı dolusu tereyağı ya da sofra margarini
	yarım soğan
3	yumurta
1	çay fincanından çeyrek fazla kaşar rendesi
10-12	bardak su
	biraz tuz
	karabiber
2	demet maydanoz

KABAKLARI TEMİZLEDİKTEN SONRA tavla zarı iriliğinde doğrayın. Tencereye yağ koyduktan sonra hafifçe kızdırın. Rendelenmiş soğanı içine atın. Cam gibi saydam bir hal alıncaya kadar kavurun. Sonra kabukları ilâve edin. 3 - 5 dakika hepsini birlikte kavurduktan sonra ılık suyu, tuz ve biberi ilâve edin. Kabaklar iyice pişip adeta eriyinceye kadar kaynatın.

Öte yandan, yumurtaları çukur bir kaba kırıp çarpın. Rendelenmiş kaşarla, tuz, biber ve incecik kıyılmış maydanozu da ilâve edin. Karıştırdıktan sonra kaynamakta olan çorbaya ilâve edin ve hemen tencereyi ocaktan indirin. İyice karıştırıp halledin birbirine.

Renkli ve de koyuca bir hal alıncaya kadar karıştırdıktan sonra tereyağla kızartılmış ekmekle birlikte sıcak sıcak servis yapın.

KEREVİZ ÇORBASI

2	tane orta boy kereviz
1	tane küçük soğan
1	tane yumurtanın sarısı
	yarım limon suyu
4	bardak et suyu veya su
1	kaşık margarin

BİR TENCERE DE KAYNAMAKTA olan suya rendelenmiş kereviz, ayıklanmış bütün soğan tuz ve biber konur. Orta ısıda piştikten sonra, üzerine kızdırılmış yağ dökülür.

Ayrı bir kapta yumurta sarısı ve limon suyu çırpılarak çorbaya yavaş yavaş ve karıştırarak ilâve edilir. Bütün soğan çıkarılarak servis yapılır.

KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

2	adet kırlangıç balığı
1	demet maydanoz
3	adet küçük havuç
3	çorba kaşığı margarin
20 gr	un (1 çorba kaşığı)
1	adet yumurtanın sarısı
1-2	tane defne yaprığı
1	adet patates

BALIKLAR YIKANIP TUZLANIR ve suları süzülür. Bir tencerenin içine su (4 su bardağı), patates, yuvarlak doğranmış havuçlar, maydanoz, kekik, defne yaprakları, tuz ve tane halinde karabiber konur. Yarım saat kadar hafif ateşte kaynatılır.

Kaynama işleminden sonra balıklar, havuç ve patatesler tencereden çıkarılır. Diğer bir tencerede margarin eritilerek üzerine un ilâve edilir.

Bundan sonra, unu devamlı olarak karıştırmak ve üzerine diğer tenceredeki balık suyunu ağır ağır dökmek gerekir. Bu karışım bir kaç taşım kaynatılır. Bir kâse içinde yumurta sarısı çırpılır ve üzerine balık suyunun bir kısmı dökülerek biraz ısıtılır. Biber, tuz ve limon suyu ilâve edilir.

Kaynamakta olan balık suyuna ufak parçalara ayrılmış balık, patates ve havuç dökülerek sofraya getirilir. Servis yapmadan önce üzerine bol miktarda maydanoz serpilir.

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

8	bardak et suyu
350 gr	kırmızı mercimek
150 gr	soğan (2 tane orta)
50 gr	margarin (2,5 çorba kaşığı)
25 gr	un (1/2 kahve kaşığı)
1	bardak süt
3	yumurtanın sarısı
1	bardak su
	kırmızı biber
1	çorba kaşığı tuz
6	küçük dilim ekmek
60 gr	margarin (3 çorba kaşığı)

TENCEREYE ET SUYU, kırmızı mercimek ve bir bardak su konarak ateşe oturtulur. Mercimekler yumuşayıncaya kadar 35 - 40 dakika kaynatılır. Tencere ateşten indirilir, içindekiler ince bir süzgeçten geçirelerek ve mercimekleri ezilerek ikinci tencereye aktarılır. 2,5 çorba kaşığı margarinle soğanlar kavrulduktan sonra buna un da katılıp 1 - 2 dakika yeniden kavrulur ve bunlar tencereye boşaltılır. Çorbaya tuz ve kırmızı biber de ilâve edilir, yeniden kaynatılır. Çorba kaynarken, diğer taraftan bir kuşanede 3 yumurtanın sarısıyle bir bardak su karıştırılıp 3 - 4 dakika çırpılır. Sonra kaynamakta olan çorbaya dökülür. İyice karıştırılıp 3 - 4 dakika yeniden kaynatılır. Bu iş bittikten sonra, tavada 3 çorba kaşığı margarinde, fındık kadar kesilmiş ekmekler kavrulur Bunlar, ya çorbanın içine boşaltılır ya da ayrı bir tabakla servise hazırlanır.

KIYMALI ŞEHRİYE ÇORBASI

100 gr	kıyma
2-3	bukle tel şehriye
2-3	tane domates
5-6	dal maydanoz

DOMATESLER SOYULUR VE küçük parçalara doğranır. Kıyma ilâve edilerek tencerede kavrulur. 10 bardak su ve biraz tuz atılır. Bir taraftan şehriyenin katları ayrılarak kıymalı suya atılır. Sonra kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ilâve edlir. Yavaş ısılı ateşte kaynatılarak 25 dakika pişirilir.

KUŞKONMAZ ÇORBASI

10	bardak tavuk veya et suyu
3	çorba kaşığı un
2,5	kaşık tereyağı
1	kutu kuşkonmaz
3	yumurta sarısı
1/2	çay fincanı krem şanti

UN VE YAĞ hafif ateşte pembeleşmeden biraz kavrulur. Et veya tavuk suyu birden üstüne boca edilir. Karıştırmaya devam edilerek bir iki taşım kaynatılır. Kuşkonmazların uç taraflarından fındık büyüklüğünde üçer parça kesilir. Geri kalanları ezilip suyu ile birlikte çorbaya katılır. Tuz atılır. Yanmamasına dikkat edilerek 25 dakika pişirilir. Sonra süzgeçten başka bir tencereye bastırılarak süzülür. Tekrar ateşe konur. Diğer taraftan üç yumurta sarısı krem şanti ile çarpılarak çorbaya ilâve edilir. Karıştırılarak birkaç taşım kaynatılır. Garnitür olarak kesilen koşkonmazlar da konularak servis yapılır.

KUZU CİĞERİ ÇORBASI

1	tane kuzu ciğeri
3	demet kuzu kulağı
1	demet taze soğan
1	demet maydanoz
3	tane domates
1	demet dereotu
1,5	kaşık yağ
2	avuç arpa şehriyesi veya pirinç

CİGER, BIÇAK SIRTI kalınlığında ve kibrit çöpü büyüklüğünde ayıklanıp irice doğranır. Domatesler de fındık büyüklüğünde kesilir. Hepsi yağla birlikte sularını çekinceye kadar kaynatılır. Sonra 12 bardak su ilâve edilir. Kaynamaya başlayınca arpa şehriyesi veya pirinç ile tuz, karabiber atılır. Yavaş ateşte kaynatılır.

OMLETLİ ÇORBA

60 gr	tereyağı (1 kahve fincanı)
6	bardak et suyu
1	tane yumurta
3	kaşık un
	yarım bardak süt
	tuz

SÜT, YUMURTA VE UN, tuz da katılarak,bir kapta iyice karıştırılır. Sulu denilebilecek bir hamur haline getirilir. Bu hamur, birkaç defada kullanılarak küçük küçük omletler halinde ortaya çıkarılır. Bu omletler pişirilir. İnce şeritler halinde doğranır, tabaklara konur. Üzerlerine kaynar et suyu dökülerek, sıcak servis yapılır.

PAÇA

12	adet küçük baş hayvan paçası
10 gr	zeytinyağı (1/2 çorba kaşığı)
2	adet limon
3	litre su (12 su bardağı)

PAÇALAR İYİCE TEMİZLENİR. Tüssülenip yıkandıktan sonra bir tencere içine su, zeytinyağı ve tuz ile birlikte konur. Kuvvetli ateş üstüne konan tencereye yarım limon sıkılır. Tencere köpüklenme bitinceye kadar ateşte tutulur.Bu arada, üstündeki köpükleri devamlı olarak almak gerekir. Bu işlemlerden sonra tencere, hafif ateşe konur ve 8 saat pişirilir. Sonra parçalırın kemikleri ayrılır ve tekrar tencereye atılır.

PANCARLI KIŞ ÇORBASI

1	iri patates
1	kahve fincanı domates salçası
3	iri pancar
	yarım minik lahana
3	iri kereviz
1	demet maydanoz
2	orta soğan
1	tatlı kaşığı toz şeker
	yarım bardak yoğurt
8	bardak et suyu
1	diş sarımsak (arzu edilirse)
1	bardak su
	biraz tuz
2	çorba kaşığı (silme) margarin
1	defne yaprağı

PANCARLARIN KABUKLARI SOYULUP çöp gibi ince ince doğranır. Dövülmüş sarımsağı da ilâve edip karıştırdıktan sonra bir kenara bırakılır. Öte yandan tavaya yağ ve rendelenmiş soğanlar konup pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra salçası ve pancarlar ilâve edilerek 8 - 10 dakika daha kavrulur.

Soyup parmak gibi doğranan kereviz, lâhana, toz şeker ve ayıklayıp yıkandıktan sonra demet halinde bağlanan maydanoz, defne yaprağı ve suyla, et suyu da ilâve edilir. Sebzeler yumuşayıncaya kadar orta ateşte 40 - 50 dakika pişirilir. Sonra maydanoz demeti çıkarılıp, soyulmuş ince ince doğranmış patatesler ilâve edilir. 25 - 30 dakika daha pişirilir ve yanında yoğurt olduğu halde servis yapılır.

PATATES ÇORBASI

8	bardak et suyu
1/2 kg	patates (4 büyük)
120 gr	sogan (1 büyük)
1	bardak su
20 gr	margarin (1 çorba kaşığı)
	tuz (2 tatlı kaşığı)
	karabiber (1 kahve kaşığı)
25 gr	margarin (1/2 çorba kaşığı)
25 gr	un (1/2 kahve fincanı)
3	yumurtanın sarısı

TENCEREYE BİR ÇORBA kaşığı margarin konur. İnce doğranmış patatesler ilâve edilir ve 30 dakika pişirilir. Patatesler yumuşayınca karabiber, tuz ve et suyu katılır.Bir taşım kaynatılır. Sonra hepsi ince süzgeçten geçirilir, hafif ateşe bırakılır.

Bir yandan da bir kuşanenin içine terbiyesi için 1,5 çorba kaşığı margarin ve un konulur, ateş üzerinde karıştırılarak halledilir. Sonra ateşten indirilir. 3 yumurtanın sarısı ile azar azar 2 - 3 kepçe çorbadan alınarak kuşaneye konulur ve daima karıştırılır.

Bu iş bitince kuşanenin içindekiler, kaynamakta olan çorba tenceresine boşaltılır. İyice karıştırılır ve bir taşım daha kaynattıktan sonra indirilir.

PATLICANLI ÇORBA

30 gr	*un (büyük yemek kaşığı)*
3	*adet patlıcan (büyük)*
1	*fincan maydanoz (kıyılmış)*
	yarım litre et suyu
30 gr	*margarin yağı*
2	*kaşık ançuez ezmesi*
1	*litre süt (4 su bardağı)*
	karabiber - tuz

SOYULUP TAVLA ZARI büyüklüğünde parçalara bölünen patlıcan bir tencerede süt ve et suyu ile bir saat kadar kaynatılır. Ilık suda bulamaç haline getirilen un da hızlı hızlı karıştırılarak tencereye aktarılır. Tahta bir kaşıkla karıştırılır. 5 - 6 dakika daha pişirilir. Çorba daha sonra ince delikli bir süzgeçten geçirilir, süzgeçte kalan patlıcanlar ezildikten sonra başka tencereye alınır. Buna ançuez ezmesi ve margarin yağı ilâve edilir. Tuzu ve biberi de katılarak ateşe konur.

Yağ erimeye başlayınca tahta bir kaşıkla karıştırılır. Karışım bir süre kavrulur. Sonra hızlı hızlı karıştırılırken çorba üzerine dökülür.

Kaynama başlayınca da üzerine çok ince kıyılmış maydanoz serpiştirilir ve ateşten indirilerek sıcak servis yapılır.

Çorbanın yanına küçük küçük doğranmış, yağda kızartılmış ekmek de verilebilir.

PEYNİR ÇORBASI

200 gr	*beyaz peynir*
2	*tane yumurta*
69 gr	*rendelenmiş peynir (1 kahve fincanı)*
12	*bardak et suyu*

BEYAZ PEYNİR EZİLEREK içine yarım kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri, 2 yumurtanın sarısı, tuz, karabiber ve çırpılarak köpük haline getirilen yumurtaların beyazları konulur. Bütün bunlar üzerine yağlı kâğıt konulup bir kaba yerleştirilir ve yayılır. Sonra, bu kap fırına sürülür ve kızarıncaya kadar beklenir.

Kap çıkarılarak altındaki yağlı kâğıt dışarı alınır ve kızarmış bölümler parça, parça kesilir. Servis tabağına da kaynamış et suyu konulur. Bu et suyu üzerine kızarmış peynirler dökülür, en üstüne de geriye kalan yarım fincan kaşar peyniri serpilir.

PEYNİRLİ ÇORBA

1	*büyük kahve fincanı tereyağı*
100 gr	*gravyer peyniri*
2	*tane patates (iri)*
	krema (az çiğ)
2	*baş soğan*
2	*tane yumurta*
5	*bardak et suyu*

PATATESLER SOYULUP İNCE ince dilimlenerek soğuk suya konur. Rendelenen soğan, tereyağı ile bir güvece konup kavrulur. Soğanın rengi kızarmadan patatesler de bu güvece aktarılır. Tuz ve biberi konup karıştırılmak suretiyle sote edilir. Ilık suyu da dökülür.

Güvecin ağzı örtülerek sebze adamakıllı pişirilir, patates erime durumuna gelir. İnce delikli bir süzgeçten geçirilir.

Bir kaç kaşık çiğ krema yumurta aklariyle ayrı bir porselen kapta çırpılır. Çırpılma sürdürülürken süzgeçten geçirilen çorba bunun üzerine dökülür. Rendelenmiş peynir de çırpma devam ederken ilâve edilir. Küçük lokmalar halinde kızartılmış ekmek de üzerine konur. Servis yapılır.

PİLİÇ ÇORBASI

2	*piliç*
3	*adet domates*
2	*fincan pirinç,*
	yeterince tuz
1	*demet kereviz*
	yaprağı
1	*demet maydanoz*

GENİŞÇE BİR TENCEREYE 10 -12 bardak su konur. İçine yıkanıp iyice temizlenmiş demet halinde kereviz, kabukları soyulmuş çok küçük parçalara ayrılmış domatesler ve biraz tuz ilâve edilir. Ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca temizlenmiş tütsülenmiş piliçler tencereye konur. 40 - 45 dakika kadar piliç yumuşayınca kereviz yaprakları ile birlikte alınır.

Tenceredeki suya pirinç ilâve edilip 20 dakika daha pişirilir. İndirileceği sırada piliç etlerinden istenildiği kadar didilir,maydanozlar da kıyılarak çorbaya konur, bir kâseye alınarak sofraya götürülür.

PİRİNÇ ÇORBASI

12	*bardak et suyu*
125 gr	*pirinç*
	(1/2 bardak)
5-6	*dal maydanoz*

PİRİNÇLER AYIKLANIP, YIKANIR. Bir tencereye et suyu, tuz ve pirinçler atılır. Yavaş yavaş kaynatarak pirinç taneleri ezilinceye kadar pişirilir. Servis yapılırken üstüne kıyılmış maydanoz ekilir.

PİRİNÇLİ ISPANAK ÇORBASI

1,5	*çay fincanı pirinç*
600 gr	*ıspanak*
2	*çorba kaşığı*
	dolusu tereyağ
	ya da sofra
	margarini
2	*orta soğan*
	biraz tuz
	karabiber
8	*bardak sıcak su*

YAĞI TENCEREYE KOYUP hafifçe kızdırın. Halka halka doğradığınız soğanları ilâve edin ve çok ağır ateşte kızarıp esmerleşmeden saydam bir renk alacak şekilde kavurun. Tuzu, biberi, sıcak suyu, yıkayıp makineden geçirdiğiniz ıspanağı ilâve edin. Kaynayınca, yıkayıp süzdüğünüz pirinci, elinizle serper gibi ilâve edin. Pirinci dişe dokunacak kıvama gelinceye kadar pişirip indirin. Hemen sıcak sıcak servis yapın.

Arzu ederseniz ekmekleri tavla zarı büyüklüğünde doğrayıp ateşte kızartın. Bunu da çorba ile birlikte verebilirsiniz.

SARDALYE ÇORBASI

300 gr	*patates*
1	*demet maydanoz*
1	*adet soğan*
18	*adet sardalye*
	balığı
50 gr	*margarin*
	tuz
	biber

SOĞANLARI DOĞRADIKTAN SONRA erimiş yağda pembeleşinceye kadar kavurunuz. 2,5 litre su ilâve edip patatesleri içine atarak 20 dakika kaynatınız. Temizlenmiş ve kılçıktan ayrılmış olan balıkları da ilâve ederek 10 dakika kaynatıp hepsi hamur kıvamına gelince bir elekten geçirerek önce patatesleri çatalla iyice eziniz. Eleğin içinde balıkları iyice ezerken üzerine biraz evvel süzdüğünüz sıcak suyu dökünüz. Böylece ezme işlemi daha kolay olur.

Her şey bittikten sonra bir kere daha kaynıtıp üzerine ince kıyılmış maydanoz ilâve ediniz. İsterseniz son taşımda biraz un ilâve edip kıvamını koyulaştırabilirsiniz. Arzu edilirse yağda kızarmış ekmekle birlikte servis yapılır.

SEBZE ÇORBASI

8	*bardak et suyu*
60 gr	*tereyağı (3 çorba kaşığı)*
150 gr	*soğan (2 tane orta)*
150 gr	*havuç*
350 gr	*patates (4 büyük)*
200 gr	*kabak (2 küçük)*
200 gr	*taze bezelye (veya fasulye)*
120 gr	*dolmalık biber (2 orta)*
50 gr	*domates (5 tane orta)*
1/2	*bardak iç bezelye*
1	*demet ayıklanmış maydanoz*
1	*demet ayıklanmış tereotu*
1/2	*demet kereviz yaprığı*
	tuz (2 tatlı kaşığı)
4	*baş sarımsak*

— Yaz Sebzeleriyle —

TENCERE YE TEREYAĞI, DOĞRANMIŞ havuç, kereviz yaprağı sarımsak, maydanoz konur ve kavrulur. Sonra, hazırlanan et suyu ve tuz tencereye konarak yeniden kaynatılır. Kaynayınca patatesler fındık kadar doğranır, biber ateşte kızartılıp kabukları soyulur, fasulyelerin kenarları alındıktan sonra iç bezelye de katılarak, tencereye konur. Hafif ateşte 40 dakika sebzeler yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Sonra bir demet tereotu tencereye doğranır, iyice karıştırılır. Artık çorba hazırdır.

Arzu edilirse, çorba ile birlikte küçük parçalar halinde yağda iyice kızdırılmış ekmek de verilebilir.

SEBZE ÇORBASI

— Kış Sebzeleriyle —

BİR TENCERE YE MARGARİN konur. İnce ince doğranmış soğan, fındık kadar doğranmış havuç, kıyılmış sarı msak ve ayıklanmış maydanozla birlikte, durmadan karıştırmak suretiyle beş dakika kadar kavrulur. Sonra ılık et suyu ve tuz eklenerek tencere kaynamaya bırakılır.

Kaynayınca fındık kadar doğranmış patates, bir baş kereviz, haşlanmış laâhana, kıyılmış pırasa ve pirinç ilâve edilir. 30 - 40 dakika hafif ateşte pişirilir. Sebzeler, yumuşayınca üzerine dereotu doğranır, iyice karıştırıldıktan sonra çorba tabaklarına dağıtılır.

SEBZE EZMESİ ÇORBASI

2	*adet iri soğan*
2	*çorba kaşığı dolusu yağ*
2	*adet iri patates*
1	*adet havuç*
1	*orta boy kabak*
1	*küçük kereviz*
15	*adet ayşe veya çalı fasulyesi*
2	*çorba kaşığı un*
1	*tatlı kaşığı tuz*
2,5	*litre et suyu*

SOĞANI SOYUP, PİYAZ biçimi doğrayınız. Öbür sebzeleri de yıkayıp temizledikten sonra, arzu ettiğiniz gibi ince ince doğrayınız. Bir tencereye yağı koyup kızardıktan sonra soğanı ve öbür sebzeleri ilâve ederek 5 dakika orta ateşte karıştırarak kavurun. Sonra ununu ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra tuzunu ve suyunu da ilâve ederek 1 saat pişiriniz. Sonra püre makinesinden geçirip üzerine kızarmış ekmekle servis yapınız.

SEBZELİ KÖYLÜ ÇORBASI

5	çay bardağı et suyu
1	çorba kaşığı ince doğranmış sağan
2	çay bardağı çeşitli sebze
1	çorba kaşığı yağ
2	çorba kaşığı un
1	çay kaşığı tuz

TENCEREDE YAĞ, İYİCE kızdırılır. Soğanlar kızgın yağda 2 - 3 dakika kavrulur. Çok ince doğranmış olan sebz - ler tencereye konarak 3 - 4 dakika yeniden kavrulur. Sonra un ilâve edilerek karıştırılır. Ilık et suyuda katıldıktan sonra, ağır ateşte 20 - 25 dakika pişirilir.

Üzerine kızarmış ekmekle servis yapılır.

SOĞAN ÇORBASI

10	bardak et suyu
3	çorba kaşığı un
2. 5	kaşık tereyağı
4	tane soğan
2	avuç rendelenmiş gravyer peyniri
3	fiske Hindistan cevizi
3	yumurta sarısı
500 gr	süt

SOĞANLAR SOYULUP YARIM ay şeklinde doğranır. Bir tencerede, yağla hafif ateşte kızartmadan öldürülür. Un atılarak birkaç kere karıştırılır ve et suyu birden boşaltılır. Tuz ve rendelemiş Hindistan cevizi atılır. Kaynamaya başlayıncaya kadar karıştırılır.

Sonra hafif ateşe alınarak 45 dakika pişirilir ve bir süzgeçten süzülür. Tekrar ateşe konur . Diğer taraftan üç yumurta sarısı, sütle çırpılarak çorbaya ilâve edilir. Bir iki taşım daha kaynatılır. Servis sırasında çorbanın üstüne rendelenmiş peynir serpilir.

SÜT ÇORBASI

1	litre et suyu
1	kahve fincanı un
1/2	su bardağı süt
1/2	tatlı kaşığı tuz

ET SUYU BİR TENCEREDE kaynatılır. Öbür tarafta sütle un başka bir kapta karıştırıldıktan sonra yavaş yavaş tencereye dökülür. Tuzu da katıldıktan sonra orta ısılı ateşte 20 dakika kadar kaynatılır.

Arzu edilirse tavla zarı büyüklüğünde kesilip yağda kızdırılan ekmekler de ilâve edilir.

SÜTLÜ İRMİK ÇORBASI

8	bardak et suyu
80 gr	irmik (4 çorba kaşığı)
1-2	dilim ekmek
3	yumurta sarısı
250 gr	süt (1 su bardağı)

ET SUYU, içine tuz atılarak kaynatılır. Kaynamağa başlayınca, karıştırılarak irmik serpilir. Hafif ısılı ateşte yarım saat kadar pişirilir. Ayrı bir kapta yumurta sarıları sütle beraber çırpılır ve kaynayan çorbaya ilâve edilir. Bir iki taşım kaynatıp ateşten alınır.

Bir tavada yağ kızdırıp ufak ufak doğranan ekmekler yağ içinde kızartılır, çorbayla servis yapılır.

SÜTLÜ MANTAR ÇORBASI

	yarım bardak süt
1	*kahve fincanı un*
	yarım limon
	yarım demet nane
2	*çorba kaşığı (silme) sofra margarini*
8	*bardak et suyu*
125 gr	*mantar*
	biraz tuz

İYİCE AYIKLANIP YIKADIĞINIZ mantarları bir kaba koyun. Limon suyunu ilâve edin, karıştırıp bırakın. Öte yandan yağı tencereye koyup hafifçe kızdırın. Mantarları atıp 1 - 2 dakika kavurduktan sonra et suyunu ilâve edip, kaynamaya bırakın. Ayrı bir kapta karıştırıp hallettiğiniz sütle unu, kaynamakta olan çorbaya ilâve edin. Tuzunu da koyup karıştırın. Orta ateşte 20 - 25 dakika pişirip indirin. Üzerine, kıyılmış naneyi serpip sıcak sıcak servis yapın.

Ekmeklerin kabuklarını çıkardıktan sonra ufak ufak doğrayıp yağda iyice kızdırın. Bunu da çorba ile birlikte verebilirsiniz.

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

8	*bardak et suyu ya da su*
2,5	*çorba kaşığı margarin*
3	*yumurta sarısı*
1/2	*kahve fincanı un*
1	*bardak süt*
350 gr	*kırmızı mercimek*
	bir miktar tuz ve kırmızı biber
1	*soğan*
1	*bardak su*
3	*dilim ekmek*
3	*çorba kaşığı vejetalin*

ET SUYU, AYIKLANAN mercimeklerle birlikte tencereye konur. 1 bardak da su ilâve edilip 30 - 35 dakika kadar pişirilir. Sonra genişçe delikli bir süzgeçten, tahta kaşıkla bastırılmak suretiyle geçirilir.

Öbür yandan başka bir tencereye margarinle, rendelenmiş soğan konup sararıncaya kadar 8 - 10 dakika kavrulur. İçine un konarak 1 - 2 dakika daha kavrulur.

Bunun üzerine mercimek, tuz ve biber ilâve edilir. Bu durumda kaynamağa bırakılır. Bu arada bir tencerede süt ve yumurta sarıları bir telle ya da çatalla 2 - 3 dakika kadar güzelce çarpılır. Ocaktaki tencereye azar azar ve karıştırarak dökülür. Bir taşım daha kaynadıktan sonra tencere ocaktan inidirilir.

Kabukları çıkarılmış ekmekler tavla zarı büyüklüğünde parçalara ayrılıp vejetalin de kızartılır. Çorbayla birlikte servis yapılılır..

ŞABRİLAN ÇORBASI

1	*çay fincanı süt*
2	*çorba kaşığı tel şehriye*
5	*çorba kaşığı et suyu*
1	*çorba kaşığı kıyılmış maydanoz*
2	*çorba kaşığı dolu yağ*
2	*çorba kaşığı salça*
1	*çay kaşığı tuz*
2	*kahve fincanı un*

TENCEREYE YAĞ KONDUKTAN sonra un katılır ve 2 - 3 dakika kavrulur. Domates salçası da konulup karıştırıldıktan sonra süt, et suyu tuz da katılarak 20 dakika ağır ateşte pişirilir. Şehriyeler ayrı bir tencerede kaynar suda haşlandıktan sonra süzülür ve çorba karıştırılıp üzerine maydanoz serpilir.

TARHANA ÇORBASI

8	bardak et suyu
160 gr	tarhana (1 bardak)
150 gr	koyun kıyması
60 gr	margarin
250 gr	domates ya da 50 gr salçası
6	dilim ekmek
60 gr	tereyağ
	tuz

TENCEREYE MARGARİN İLE kıyma konarak kavrulur. Kıyma, suyunu çekince buna ya domates ya da salça katılır ve karıştırılarak kavrulur. Sonra et suyu tuz konur ve serpilmek suretiyle tarhana ilâve edilir. Çorba boza haline gelinceye kadar karıştırılır. Bir kuşanede tereyağında küçük küçük ekmekler kızartılarak çorbaya katılır ya da ayrı bir tabağa konarak servis yapılır.

TAVUK ÇORBASI

3	litre tavuk suyu
1	litre süt
100 gr	krema
200 gr	çeşitli sebze
75 gr	tereyağı
200 gr	un
2	tane soğan (irice)

BİR TENCEREYE YAĞ konur. Soğan ve sebzeler ince ince doğranarak tencereye boşaltılır. Tencere karıştırılıp içine tavuk suyu katılır. 20 - 25 dakika kadar kaynatılır. Bir kuşanede sütle un bulamaç haline getirilir, tencereye boşaltılır, bir taraftan karıştırılır. Yarım saat daha kaynatılır. Sonra ince delikli süzgeçle süzülür. Tavuk etinin beyaz kısımları kıyılır ve biraz tuz ve krema ile çorbaya katılır.

TAVUKLU PIRASA ÇORBASI

1	tavuk
6	tane pırasa
40 gr	margarin (2 çorba kaşığı)
2	litre et suyu (8 su bardağı)
1	havuç
1	soğan
1	kereviz
	tuz

TAVUK BİRAZ HAŞLANDIKTAN sonra ince ince kıyılarak tencereye konur ve et suyu da üzerine dökülür. Et suyu kaynayınca ince ince doğranmış soğan, havuç ve kereviz de içine atılır. Tuzu da ilâve ettikten sonra pırasanın yalnız beyaz kısmı doğranır ve sonunda tencereye atılır. 15 dakika pişirilerek servis yapılır.

TAZE MISIR ÇORBASI

8	bardak et suyu
2	kaşık yağ
2	baş soğan
2	büyükçe domates
10	taze sütlü mısır
3	adet yeşil biber

MISIR TANELERİ KOÇANINDAN bıçakla ayrılıp, suyla dolu bir tencerenin içine konup pişirilir. Başka bir kapta soğan yağda kavrulurken, domatesi ayıklayarak içine konur ve salça oluncaya kadar pişirilir. Salçanın içine pişmiş mısırı, çok az suyu ile beraber konduktan sonra bir iki kez karıştırılır. Buna 8 bardak et suyu, yeşil biberler ve biraz tuz ilâve etmeli, yarım saat pişirdikten sonra sofraya getirmelidir.

TEL ŞEHRİYE ÇORBASI (Terbiyeli)

10	bardak et suyu
3-4	bukle tel şehriye
4	tane yumurta sarısı
1,5	tane limon

BİR TENCEREYE ET suyu ve tuz konarak kaynamaya bırakılır. Et suyu kaynadıktan sonra, katlarından ayrılan tel şehriyeleri serpilir. Bir kaç defa karıştırıldıktan sonra az ısılı ateşte 25 dakika kaynatılır.

Başka bir kapta yumurtalar 1,5 limonun suyu ile çarpılır ve yarım bardak su ile sulandırılır. Terbiye hazır olduktan sonra çorba ateşten alınarak üzerine terbiye ilâve edilir.

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

600 gr	dana (veya 2 koyun) işkembesi
2	tane bunbar
16	bardak su
1	çorba kaşığı tuz
1	kahve fincanı sirke
1	limon
5	diş sarımsak
40 gr	margarin (2 çorba kaşığı)
50 gr	un (1 kahve fincanı)
3	yumurtanın sarısı
1	limon
	yarım bardak süt
40 gr	margarin (2 çorba kaşığı)
2	tatlı kaşığı kırmızı biber

BÜYÜK BİR TENCEREYE su, tuz, iyi temizlenmiş bunbarla gayet iyi temizlenip yıkanmış işkembe konur ve tencere ateşe oturtulur. Köpükleri delikli kepçe ile alınır. Tencere 5 - 6 saat ateş üzerinde bırakılır.

İşkembeler yumuşayıp piştikten sonra tenceredeki süt ölçülür. Eğer 9 bardaktan az ise yeniden su katılır. İşkembeler tencereden çıkarılır, küçük küçük doğranır ve yeniden tencereye konulur.

Bir kuşane alınarak içerisine margarin ve un konarak iki dakika kavrulur. Buna kaynamakta olan çorbadan 6 kepçe katılır, karıştırılır ve 15 dakika hafif ateşte kaynatıldıktan sonra çorbaya boşaltılır.

Başka bir kuşane alınarak, buna 3 yumurtanın sarısı, limon suyu, yarım bardak soğuk süt konulur, çatalla 2 - 3 dakika çırpılır. Sonra bu terbiye, kaynamakta olan çorbaya boşaltılır. Tencere, bir taşım daha kaynatılır. Ateşten indirilir. Bir çorba kaşığı margarin tavada kızdırılır, biber katılır ve çorbanın üzerine bu biberli yağ gezdirilir. Yanına bir fincan sarımsaklı sirke konur.

TERE ÇORBASI

4	bağ su teresi
2	litre et suyu (8 su bardağı)
2	kahve fincanı un
1	bardak süt

SU TERESİNİ YAPRAKLARINI ayıklayıp yıkayınız. Kaynar suda 30 saniye haşlayıp ince süzgece koyun, üzerine soğuk su dökerek soğutunuz. Et suyunu ve tuzu bir tencereye koyarak bir kere kaynatınız.

Sütle unu başka bir kapta iyice karıştırınız. Sonra bir çırpma teli ile karıştırarak kaynayan et suyunu yedirip ağır ateşte 10 dakika kaynatın. Su teresini ilâve edip 2 dakika kaynadıktan sonra servis yapın.

TOGA ÇORBASI

12	bardak et suyu
1/2	bardak pirinç
1/2	bardak nohut
1	tane yumurta
1	kahve kaşığı kırmızı biber
2-3	bardak yoğurt
1,5	kaşık yağ
2,5	kaşık un
5	dal maydanoz
1	kahve kaşığı nane

NOHUT AKŞAMDAN ISLATILIR. Çorba pişeceği zaman nohut iyice haşlanır, soğuk su ile yıkandıktan sonra kabukları çıkarılır. Yarım bardak pirinç ayıklanıp, yıkanır. Bir tencerenin içine nohut, et suyu ve pirinç bir arada ateşe konur. Kıyılmış maydanoz ve tuz atılır. Pirinçler ezilecek hale gelinceye kadar pişirilir.

Servis yapılmadan az önce, un, yoğurt ve yumurta iyice çarpılır ve yarım bardak su ile sulandırılır. Kaynamakta olan çorbaya ilâve edilerek bir taşım pişirilir. Ateşten alındıktan sonra nane serpilir. Diğer taraftan bir kâse içinde kırmızı biber yağda kızdırılır ve çorbanın üstüne gezdirilir.

UN ÇORBASI

8	bardak et suyu
80 gr	margarin (4 çorba kaşığı)
110 gr	un (2 1/2 kahve fincanı)
	tuz
40 gr	margarin (2 çorba kaşığı)
	yarım çorba kaşığı kırmızı biber
30-40	fındık kadar kesilmiş ekmek
60 gr	Veletailn (3 çorba kaşığı)

BİR TENCEREYE YAĞ koyup erittikten sonra un katarak 5 dakika kadar iyice kavurmalı; et suyunu azar azar katmalı, karıştıra karıştıra hallettirilmelidir. Sonra karışımı 15 dakika kaynatmalıdır.

Bir tavada margarin kızdırılmalı ve içine kırmızı biber katıldıktan sonra bu yağ tenceredeki çorbanın üzerine gezdirilmelidir. İstenirse, fındık büyüklüğünde doğranan ekmekleri doğrayıp veletalinle tavada kızartıp gevrettikten sonra bir tabağa koymalı ve çorba tabağa alınarak 8 - 10 tanesi kaşıkla çorbaya katılmalıdır.

YAYLA ÇORBASI

2,5	litre et suyu
250 gr	yoğurt
100 gr	tereyağı
200 gr	pirinç
2	tane yumurta
100 gr	un
10 gr	nane
	tuz

BİR TENCEREDE ET suyu kaynatılır, içine pirinç ilâve edilir. Bir kuşanede un, tereyağı, yoğurt ve yumurta sarısı karıştırılır. Buna bir bardak su da katılıp yeniden iyice karıştırılır. Bu karışım, kaynayan et suyunun içine süzdürülerek ve karıştırılarak yedirile yedirile boşaltılır. Bu kez ağır ateşte 20 dakika pişirilir. Sonra erimiş tereyağı ve nane karıştırılır, çorbaya dökülür.

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

3 kg	et suyu veya su
3	avuç mercimek
1-2	baş soğan
1	avuç arpa şehriyesi
50 gr	sirke (1 kahve fincanı)
2	kahve kaşığı nane
25 gr	yağ (1 çorba kaşığı)
20 gr	un (1 dolu kahve kaşığı)

AYIKLANIP YIKANAN MERCİMEK akşamdan suda bırakılır. Sonra 25 dakika kadar pişirilir. Diğer taraftan soğanlar yağla birlikte kavrulur. Sonra un ilâve edilir, birkaç defa karıştırılır, et suyu ve haşlanan mercimekler içine atılır. Yavaş ateşte kaynatarak, taneler ezilmek üzereyken nane ilâve edilir. Çorba içilirken tabaklara birer kaşık sirke konur.

YOĞURT ÇORBASI

2	litre et suyu (8 su bardağı)
1/2 kg	yoğurt
60 gr	un
1-2	kahve kaşığı nane

ET SUYU İÇİNE tuz atılarak kaynatılır. Başka bir kapta yoğurtla un iyice ezilir ve bir bardak soğuk su ile sulandırılır. Bu karışım kaynamakta olan et suyuna ilâve edilir. Karıştırılarak birkaç taşım kaynatılır. Servis yaparken üstüne yeteri kadar nane atılır.

YOĞURTLU BAKLA ÇORBASI

2	litre et suyu (8 su bardağı)
70 gr	un
1/2 kg	yoğurt
1	çorba kaşığı yağ
2-3	avuç içsiz taze bakla
2-3	tane nane
2-3	dal dereotu
1	kahve kaşığı kırmızı biber

BAKLALAR YIKANIR VE kılçıkları ayıklanarak fındık büyüklüğünde doğranır. Et suyu ile birlikte pişirilir. Pişirilirken su azalırsa ilâve etmelidir. Diğer taraftan yoğurt ve un bir kapta iyice ezilerek bir bardak su ile sulandırılır ve çorbaya ilâve edilir. Çorba tuz atılarak bir taşım kaynatılır. Ateşten alındıktan sonra, ceviz kadar yağda kızdırılmış nane, dereotu ve kırmızı biber çorbaya ilâve edilir.

YOĞURTLU HAMUR ÇORBASI

8	kahve fincanı un
2	yumurta,biraz tuz
1,5	kahve fincanı su
1	soğan
250 gr	yağsız kıyma
	yarım demet maydanoz, biraz tuz,karabiber
1/2	kilo yoğurt
8	bardak et suyu
1	çorba kaşığı (silme) kekik
4	çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin
3	çorba kaşığı (silme) kuru nane

TENCEREYE KIYMA VE rendelenmiş soğanı koyun, etin rengi dönene kadar kavurun. Sonra tuz, biber ve incecik doğranmış maydanozu ilâve edin. İyice karıştırdıktan sonra, kıyma saldığı suyu çekinceye kadar 18 - 20 dakika pişirip indirin.

Bu arada, 7 fincan unu hamur tahtasına koyup, ortasını hamur gibi açın. Buraya 1 yumurtanın tamamiyle, ikincinin sarısı, tuz ve suyu koyun. Hepsini birlikte karıştırıp sıkıca bir hamur yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 1 saat dinlenmeye bırakın. Sonra bu hamuru, kalan 1 fincan unla bıçak sırtı kalınlığında açın.

Hazırladığınız kıymalı içi hamurun üzerine yarımşar parmak ara ile, fındık iriliğinde sırayla koyun. Sonra üzerine katlayın. Hamurdan ceviz iriliğinde, dört köşe parçalar kesin. Kenarlarını açılmamaları için iyice bastırın. Hepsi bitince, tencerede kaynamakta olan et suyuna atın. Ve yumuşayıncaya kadar 13 - 15 dakika haşlayın. Sonra bir kâseye boşaltın. Üzerine kekikli, naneli kızgın yağı gezdirin ve yanında, bir çatalla iyice çarpılmış yoğurt olduğu halde servis yapın.

YOĞURTLU NANE ÇORBASI

2	litre et suyu (8 su bardığı)
1	tatlı kaşığı toz nane
1	çorba kaşığı yağ
2	fincan un
1	su bardağı süt
6	çorba kaşığı yoğurt
2	yumurtanın sarısı

ET SUYUNA TUZ KATILARAK ağır ateşte 20 dakika kaynatılır. Sütle un başka bir kapta karıştırılıp kaynamakta olan çorbaya ilâve edilir. Nane de bir kaşık dolusu tereyağ içinde tavada karıştırılıp çorbaya dökülür. 3 - 4 dakika kadar da birlikte kaynatılır.

Sonra yoğurda yumurta yedirilerek sıcak servis yapılır.

YOĞURTLU PATATES ÇORBASI

1/2 kg	koyun kürek eti
3	bardak yoğurt
1,5	kaşık yağ
1	avuç pirinç
1	tane soğan
2	çorba kaşığı un
1/2	bardak nohut
1	tane yumurta
3	tane sarı patates

NOHUT AKŞAMDAN ISLATILIR. Kuşbaşı et, doğranmış soğan ve yağla birlikte bir tencerede orta ısılı ateşe konur. Tuz atılarak tencerenin kapağı örtülür. Et, suyunu çekinceye kadar arasıra karıştırılarak ısıtılır. Sonra bol miktarda sıcak su ve önceden ıslatılan nohutlar ilâve edilir. Etle nohut piştiği zaman pirinç atılır. Pirinç piştikten sonra patatesler de ilâve edilerek hepsi birlikte pişirilir. (Et piştiği zaman içinde yaklaşık olarak dört bardak su bulunmalıdır.)

Diğer taraftan, iki kaşık un, yumurta ve süt bir kaba konarak iyice karıştırılır. Üzerine bir bardak soğuk su dökülerek birkaç taşım kaynatılır. Sonra kaynamakta olan çorbaya boşaltılır. Çorba hemen ateşten alınarak üzerine nane ekilir.

YOĞURTLU PIRASA ÇORBASI

3	tane pırasa
400 gr	patates
80 gr	margarin
	(2 kahve fincanı)
250 gr	yoğurt
	su, tuz
	maydanoz
	kızarmış ekmek
	lokmaları

PIRASALARIN BEYAZ KISIMLARI doğrandıktan sonra yarım kahve fincanı yağda hafifçe kızartılır. Tencereye 5 su bardağı su konularak kaynatılırken içine kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş patatesler atılır. Tuz ilâvesiyle pişmesi beklenir.

Bütün bunlar makineden geçirilerek kıyılır. Üstüne kıyılmış maydanoz, kalan yağ ve yoğurt ilâve edilir. Kalan su ile birleştirilerek kızarmış ekmek ile servis yapılır.

YOĞURTLU TAVUK ÇORBASI

6	bardak tavuk suyu
5	adet yumurta
500 gr	yoğurt ve tuz

TAVUK GÜZELCE TEMİZLENİP yıkandıktan sonra, tencereye konur. Üzerini örtecek kadar su ilâve edilip kaynamaya bırakılır. Tavuk piştikten sonra bir kenara konur. Başka bir tencereye 5 yumurtanın sarısı ve yoğurt ile biraz tuz konur ve kaşık veya telle iyice çarpılır.

Soğuyan tavuğun yarısının etleri, katısı, ciğeri küçük parçalara ayrılıp, yoğurtlu tencereye dökülür. Ilık tavuk suyundan altı bardak alınıp, yavaş yavaş tencereye dökülür. Yoğurt ve yumurtayla iyice karışması sağlanır.

Tencere orta ısılı ateşe oturtulur ve karıştırmaya hiç ara vermeden kaynaması sağlanır. Bir iki taşım kaynadıktan sonra kâselere konup sofraya götürülür.

KONSOMELER:

BAHAR KONSOMESİ

6	tane içsiz taze fasulye
1/2	tane havuç
1/2	tane kereviz (orta)
1	tane kabak (küçük)

KONSOME İSTENİLEN USULDE hazırlanır. Diğer taraftan sebzeler ayıklanıp yıkandıktan sonra kabağın çekirdekli kısmı çıkarılır. Bütün sebzeler bezelye büyüklüğünde doğrandıktan sonra bolca suyla haşlanır. Haşlanan sebzeler soğuk suyla yıkanır ve konsomeye ilâve edilir.

ÇİĞDEM KONSOME

1/2	tane havuç
1/2	tane kereviz
6	tane fasulye

İSTENİLEN USULDE KONSOME hazırlanır. Havuç ve kerevizler saman çöpü inceliğinde doğranır. Fasulyelerin kılçıkları ayıklanır ve diğer sebzeler gibi doğranır. Bolca suyla haşlanır. Bol soğuk su ile yıkanıp konsomeye ilâve edilir.

EKMEKLİ KONSOME

1	çay fincanı rendelenmiş kaşar veya beyaz peynir
2	tane yumurta
1	kahve kaşığı kırmızı biber
1/4	tane bayat ekmek
3 - 4	dal maydanoz

KONSOME İSTENİLEN USULDE hazırlanır. Rendelenmiş peynire yumurtalar kırılır. Kıyılmış maydanoz ve kırmızı biber katılarak karıştırılır. Yarım parmak kalınlığında dilimler halinde kesilen ekmeğe peynirli bulamçtan bol miktarda sürülür ve fırına konur.

Ekmekler kızardıktan sonra fındık büyüklüğünde doğranarak konsomeye ilâve edilir.

KONSOME

3	litre et suyu
1/2 kg	yağsız sığır eti
1	çorba kaşığı salça
4	büyük soğan
150 gr	mevsim sebzeleri
2	yumurtanın akı
2	adet tane karabiber
1	adet karanfil
1	adet defne yaprağı

ET, MAKİNEDE KALINCA çekilir ve bir kaba konur. Sebzeler, ince ince doğranır, yıkanır ve et kabına karıştırılır, yarım litre soğuk et suyu ilâve edilir. Ayrıca, salça, tane karabiber, karanfil, bir defne yaprağı ve 2 yumurtanın akı da karıştırıldıktan sonra buz dolabına kaldırılır.

Bir gün dolapta saklanır. Ertesi gün dolaptan çıkarılarak bir tencereye alınır. Üzerine 3 litre et suyu dökülüp ocağın üzerine konur. Hafif hafif kaynatılır. Tencerenin yüzündeki yağlar bir kepçe ile alınmalıdır. Soğanlar, fırında 3 dakika kadar kararması beklenerek pişirilir ve konsemeye atılır. Tencere hafif ateşte 5 - 6 saat kaynatılır. Konsome berraklaşıp parlak bir şekil alınca ateşten indirilir. 15 dakika sonra bir kepçe ile alınarak tülbentten süzdürülür. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.

PİRİNÇLİ KONSOME

1/2	*bardak pirinç*

KONSOME HAZIRLANIR. PİRİNÇ ayıklanıp yıkandıktan sonra bolca suyla ateşe konur. Tuz atılır. Pirinç taneleri uzamaya başlayınca ateşten alınır ve iyice yıkanır. Konsomeye katılır. Tavuklu konsomeyle yapılmışsa, tavuğun ciğeri ve katısı da haşlanıp, ufak parçalar halinde konsomeye katılır.

TAVUK ETLİ KONSOME

HAZIRLANAN TAVUK SULU konsomenin tavuğunun ciğeri ve katısı haşlanır. Tavuğun göğüs eti ile birlikte doğranıp konsomeye ilâve edilir.

TAVUK VEYA ET SULU KONSOME

1	*tane besili tavuk veya*
1 kg	*yağsız kemikli sığır*
1/2	*diş karanfil*
1-2	*dal kereviz*
2	*kahve kaşığı tane karabiber*
2	*baş soğan*
2-3	*ceviz kadar havuç*
1	*tane domates*
1	*tane dolmalık biber*

TAVUK VEYA SIĞIR eti 25 bardak soğuk suda üstü açık olarak kaynatılır. Köpükleri çıktıkca alınır. Soğanlar, enine yarım parmak kalınlıkta dilimler halinde kesilir. Katlarından ayrılmamasına dikkat edilerek soba demirinde ya da yağsız tavada kestane kabuğu renğine gelinceye kadar kızartılır.

Havuç ve kereviz yıkandıktan sonra birkaç parçaya doğranır. Bu parçalardan birine yarım karanfil batırılır. Maydanoz kökünün dış kısmı, boyuna çizilerek özü çıkarılır. Bütün bunlar et suyuna ilâve edilir. Domatesle dolmalık biber tüm olarak konur ve tuz ilâve edilir. Konsomenin 10 - 15 bardak suyu kalıncaya kadar hafif ateşte ve üstü açık olarak kaynatılır. Sonra bir tülbentten süzülür, yağlı ise yağı çıkarılır.

TEL ŞEHRİYELİ KONSOME

3	*bükle tel şehriye*

KONSOME HAZIRLANIR (TAVUKLU veya düz). Diğer taraftan kaynamakta olan suya şehriyeler katlarından ayrılarak serpilir. Bir kaç kez karıştırıldıktan sonra 25 dakika haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suyla yıkanır ve konsomeye ilâve edilir.

TEL ŞEHRİYELİ KONSOME

3 bukle tel şehriye

Konsome hazırlanır (tavuklu veya düz). Diğer taraftan kaynamakta olan suya şehriyeler, katlarından ayrılarak serpilir. Bir kaç kez karıştırıldıktan sonra 25 dakika haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suyla yıkanır ve konsomeye ilâve dilir.

1 — GENEL BİLGİLER

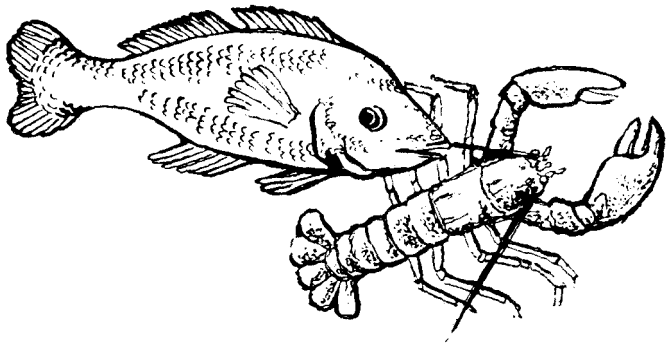
2 — BALIKLAR

3 — DENİZ HAYVANLARI

III.

BÖLÜM

Balıklar ve Deniz hayvanları



BALIKLAR

1 — Balığın tazeliği, galsamelerinin kırmızı, gözlerinin parlak ve etinin diri olmasından anlaşılır.

2 — Taze balık kokmaz ya da çok az kokar.

3 — Balıkların pullarının kolaylıkla kazınması için, keskin olmayan bir bıçakla pullar aksi yöne doğru kazınmalıdır.

4 — Balıklar, temizlenirken ilkönce galsameleri çıkarılır. Karın yarılarak içindeki bağırsakları alınır ve iyice yıkanır.

Balık temizlenirken fazla hırpalamamak lâzımdır.

5 — Balık pilâkisi pişirilirken ilkönce tepsinin kapağı açık tutulmalı, biraz piştikten sonra kapamalıdır. Bu suretle balığın kokusu kaybolur.

6 — Eldeki balık kokusunun çıkarılması için bir kap suya atılmış bir kahve kaşığı oksijen yeterlidir.

BALIKLAR

Buzhaneye konmayan, su içinde üç gün bekletilen balık bayatlamayan, proteinli maddeler yönünden çok zengin bir besindir. Balık, sindiriminin kolay oluşu, kalori miktarının yüksekliği ve fiyatının ete göre ucuzluğu bakımlarından da tercih edilen bir yiyecektir.

Balıkta şekerli madde hemen hemen hiç yoktur. Yağlı bir balık etinin 100 gramında ortalama 22 gram, yağsızında da 10 gram albümin bulunur. Yağlı balıkların 100 gramının 4 ü, yağsızının da 100 gramının sadece 1 gramı yağdır. Bütün vitaminler, fosfor ve kalsiyum da balık etinde bol miktarlarda bulunur.

100 gram balık etinde 100 gram kalori vardır. Bu yönden balık eti, kuzu ve dana etlerinden kalori bakımından daha zengindir. 10 gramda 105 gram kalori veren koyun eti ile 105 gram kalori veren sığır etinden daha fakirdir.

Kalori bakımından zenginliği ve lezzeti bakımından taze balık çok iyi olmakla beraber **bayat balık tehlikelidir.**

Taze balık solungaçlarının kırmızılığından ve gözlerinin parlaklığından anlaşılır. Bayat balık, yiyenleri zehirlediği için balığın bayat olmamasına çok dikkat etmelidir.

Bayat balığın zehirleme etkisinin nedeni, şüphesiz, mikroplardır. Yenilen bir balığın etinde zehirleyici mikropların çok sayıda üremiş olması veya bıraktıkları toksinler zehirlerlenmeyi meydana getirir.

Bayat balıktan zehirlenen kimseye ishali birden kesen afyonlu ilâçlardan verilir. Ancak bu, barsaklar tamamen boşalmadan yapılmamalıdır. Aslında kusma ve ishal, toksinlerin dışarı atılması bakımından iyidir. Zehirlenen hastaya 24 saat bol miktarda su içirilir, toksinleri emici ilâçlar, antibiyotikler verilir. İkinci gün, hastaya, şekersiz veya çok az şekerli çay, yağsız çorba, kızarmış ekmek verilebilir. Bu rejimle hasta yavaş yavaş düzelir.

Bayat balık yiyende zehirlenme belirtisi 2 ilâ 6 saat içinde kendini gösterir. Bu belirtiler ateş, baş dönmesi, bitkinlik, karın ağrıması, ishal,

kusma ve bulantıdır. Ağır zehirlenmelerde şok hali, kaslarda kramplar da görülmektedir.

Balıklar 1) **Deniz balıkları, 2) Tatlısu balıkları** olmak üzere ikiye ayrılırlar. Genel olarak **deniz balıkları daha lezzetli ve aranan türlerdir.**

Balıkların en lezzetli oldukları devreye, yenme zamanına ait bilgilerle, lezzetleri, şekil ve görünüşleri ile ilgili bilgiler özetle şöyledir :

HANGİ AYLARDA HANGİ BALIKLAR YENİR?

Ocak Ayı : Hamsi'nin en iyi zamanıdır. Haşlaması en iyi yapılacak balık **kırlangıç'tır. Mezgirt**'in haşlaması yapılır. **Uskumru**'nun ızgara ve tavası yenir. **İstavrit,** az yağlıdır, ızgarası yenir. **Barbunya** ve **Tekir**'in yalnız tavası tercih edilmelidir.

Şubat Ayı : Levrek yağlıdır. **Gelincik**'in tavası yapılır. Kefal yumurtalı olmasına rağmen yenir. Öteki balıkların çoğu yumurtada olduğu için bu ay yenecek durumda değillerdir.

Mart Ayı : Barbunya ve **Gelincik**'in tavası; **Karagöz, Mercan, Sinarit, İskorpit** ve **Dülger** balığının haşlaması yapılır. **Kefal,** yumurtalı fakat yağlıdır, ızgarası yenir.**Levrek** iyidir, yenebilir.

Nisan Ayı : Balıkların hemen hemen hepsinin haşlamalarının iyi olduğu aydır.

Mayıs Ayı : Pisi balığı yağlı ve lezzetlidir. **Karagöz'**ün iyi zamanıdır. **Kalkan** balığı yağlanmaya başlamıştır, yenir. **Kaya** balığı da yenebilir. **Barbunya'**nın ise, yağsız olmasına rağmen, tavası yenir.

Haziran Ayı : Barbunya, yağlıdır, en iyi ızgara zamanıdır. **Mersin**'in haşlaması iyi olur. **Tekir** yağlıdır, her türlü yemeği yapılır. **Levrek**'in de kuyruk tarafı tava olur.

Temmuz Ayı : Barbunya, tekir, izmarit ve **lüfer**'in ızgarası yapılır.

Ağustos Ayı : Barbunya'nın en iyi zamanıdır. Izgarası olur. **Tekir**'in hem ızgarası, hem tavası, **kofana** ile **lüfer**'in de ızgarası yapılır. Öteki balıkların haşlamaları tercih edilir.

Eylül Ayı : Kofana, lüfer, tekir, barbunya, izmarit ve **ispari**'nin ızgarası, **kırlangıç, karagöz, sinarit, mercan, kefal, dülger, tekir mezgit** ve **iskorpit**'in haşlamaları olur. **Kılıç**'ın, şişte, defne yaprağı ile ızgarasının zamanıdır.

Ekim Ayı : Genel olarak bütün balıkların yenme mevsimidir. **Palamut, barbunya, tekir, lüfer** ve **kofana**'nın en iyi zamanıdır. Yalnız **lüfer**'in sadece ızgarası yapılmalıdır. **Kılıç**'ın yağlı ve lezzetli dönemidir. Bunların ve diğer balıkların haşlamalarının da zamanıdır.

Kasım Ayı : Lüfer'in ızgara ve haşlama, **barbunya**'nın ızgara mevsimidir. **Torik** ve **palamut**'un da yağlı dönemidir. Öteki balıkların haşlamaları daha iyi olur.

Aralık Ayı : Uskumru, hamsi ve **gümüş**'ün zamanıdır. **Uskumru**'nun ızgarası, **tekir**'in tavası iyi olur. **İstavrit**'in de zamanıdır, daha çok tavası tercih edilir. Diğer balıkların da haşlamaları iyi olur.

BALIKLARIN LEZZETLERİ VE ÖZELLİKLERİ :

Türkiye'deki deniz ve tatlısu balıklarının lezzet ve özellikleri şöyle sıralanabilir:

1 — Akbalık : Tatlısu balığıdır. Kılçıklıdır. Lezzeti ortadır. Yumurtasından tarama yapılmaktadır.

2 — Alabalık : Tatlısu balığıdır. Lezzetlidir. Duru, soğuk sularda yaşar. 250 gramla 2 kilo arasındadır. Bazı türleri vardır. Denizalası denilen cinsi, tatlısu balıklarının en iyilerindendir, en büyüğü 150 gram gelir. Dağalası denilen ise çok lezzetli, eti kırmızı bir balıktır. Özellikle dağlarda akan sularda bulunduğu için bu isim verilmiştir. Bursa dolaylarındaki akar sularda çok rastlanır.

3 — Barbunya : Denizlerde yaşar. Eti çok lezzetli, hafiftir. Etinin rengi kırmızıdır. 150 - 200 gram gelir. Benzerleri çoktur. Tavası, ızgarası tercih edilir.

4 — Çipura : Denizlerde yaşar. Eti beyaz ve lezzetlidir. Karagöz'e benzer. Tavası, ızgarası tercih edilir.

5 — Çitarı (Çatarı) : Denizlerde yaşar. Kılçıklı, eti pek lezzetli olmayan bir balıktır. Üzerinde sarı çizgileri vardır. En büyüğü yarım kilo kadar gelir.

6 — Dil balığı : Denizlerde yaşar. Eti çok lezzetlidir. Bu yüzden «deniz kekliği» denir. 25 - 30 santim boyundadır. Yassı, ince, altı beyaz, üstü esmer bir balıktır. Çok az tutulur. Üstünden derisi yüzülerek tavası yapılır.

7 — Dülger balığı : Denizlerde yaşar. Az tutulur Eti lezzetlidir. Marmara ve Akdeniz'de bulunur. 8 - 10 kilo gelenleri de vardır.

8 — Gelincik : Denizlerde yaşar. Yerli balıklardan eti en lezzetli olan balıktır. Bıyıkları vardır. Yılanbalığına benzer. Az tutulur. Boyu 25 santim kadardır. Ağırlığı da 100 gram civarındadır.

9 — Gölge balığı : Tatlısu balığıdır. Alabalığa benzer. Eti yumuşak ve lezzetlidir. Uskumru büyüklüğündedir. Çok büyükleri de bulunmakla birlikte asıl gölge balığı 250 gram civarındadır. Yumurtasından kırmızımsı, taneli havyar çıkar. Tutulunca hemen yenilmelidir.

10 — Gümüş : Denizlerde yaşar, hamsi büyüklüğündedir. Gümüş renginde olduğu için bu isim verilmiştir. Lezzetli eti vardır. Ciğeri ve yumurtasiyle beraber yenir. Tavası yapılır. 15 santim boyundadır.

11 — Hamsi : Denizlerimizde, özellikle Marmara ve Karadeniz'de çok tutulan bir balıktır. Lezzetlidir. Çok aranır, çok yenir. Tavası, buğulaması olur. Ançüez, hamsinin tuzlamasıdır

12 — Hani balığı : 25 santim uzunluğunda, yarım kilo ağırlığında, daha çok Akdeniz'de bulunan bir balıktır. Sarı hani, yazılı hani, berber balığı gibi türleri vardır. Eti lezzetlidir.

13 — İskorpit : En büyüğü 300 gram ağırlığında, 25 santim boyunda, büyük başlı, denizlerde yaşayan bir balıktır. Kırmızı iskorpit denen bir cinsi de vardır. Yüzgeçleri dikenlidir, batar. Eti serttir, çorbası ve haşlaması olur.

14 — İstavrit : Denizlerde yaşar, eti lezzetlidir. En büyüğü 20 - 22 santim boyunda küçük bir balıktır. Büyüklerine karagöz istavrit denir. Her mevsim bulunur. Tavası yapılır.

15 — İzmarit : Denizlerde yaşayan, kılçıklı, pullu, eti hafif ve lezzetli bir balıktır. Izgara ve tavası yapılır.

16 — Kalkan : Denizlerde yaşayan, eti çok lezzetli ve beyaz, erkeğinin eti daha makbul bir balıktır. Yurdumuzda bulunan yassı balıkların en büyüğüdür. 10 kilo gelenleri bile vardır. Üzerinde düğme denilen kabarcıklar vardır. Tavası yapılır. Karadeniz boğazında tutulanlar çok beğenilir.

17 — Karagöz : En lezzetli balıklarımızdandır. Denizlerde yaşar. Genellikle 250 - 300 gram ağırlıktadır, içlerinde 2 kilo gelenleri de vardır. Sivriburun denilen bir türü de vardır.

18 — Kaya balığı : Denizlerimizde, kayalık yerlerde yaşayan bir balıktır. Kömürcün ve saz kayası cinsleri öteki kaya balıklarından daha lezzetlidir. Tavası, haşlaması yapılır.

19 — Kefal : Pek çok cinsleri olan, tatlısularda yaşayan cinsi de olan bir balıktır. 4 kiloya kadar olanları vardır. Denizlerde yaşayan cinslerinden 100 gram gelen küçüklerine **gambot** denir. Ayrıca **altınbaş** ve **polatarina** cinsleri de vardır. Polatarina'nın küçüklerine de **paçoz** adı verilir. Tavası ve haşlaması yapılır.

20 — Kılıç : Denizlerde yaşayan, boyları 5 metreyi, ağırlıkları 300 kiloyu bulan balıklardır. Eti çok lezzetlidir. Ağustos'la Kasım arası en lezzetli olduğu devredir. Yağsız zamanlarında tavası, yağlı zamanlarında şişi, ızgarası güzel olur.

21 — Kırlangıç balığı : Denizlerde yaşayan, eti beyaz ve çok lezzetli bir balıktır. Çorbası, haşlaması, yahnisi yapılır. Mavi kırlangıç ve benekli kırlangıç türleri de vardır.

22 — Kızılkanat : Tatlı su balığıdır. İnce kılçıklı, eti pek lezzetli olmayan bir balıktır. Yarım kilo ağırlıkta olanı da vardır.

23 — Kolyos : 20 - 25 santim boyunda, uskumruya benzeyen, fakat eti uskumru kadar lezzetli olmayan bir balıktır. Tavası yapılır.

24 — Levrek : Denizlerde yaşayanı eti bakımından çok sevilen, aranan bir balıktır. Çok lezzetlidir. Avlanması güçtür. Ağırlığı 1 kilodan az olanına «ispendik» denir. Levrek, boyu 1 metre, ağırlığı 10 - 15 kilo olan bir balıktır. Daha çok haşlaması, büyük levreklerden çıkarılan filetolarla ızgara ve tavası yapılır.

Tatlısu levreği : 7 - 8 kilo ağırlıktadır. Bunun da eti lezzetlidir. Izgara ve tavası, haşlaması olur.

25 — Lüfer : Denizlerde yaşayan, eti lezzetli, ızgarası ve tavası yapılan bir balıktır. En küçüklerinin 20 - 25 tanesi bir kilo, en büyüklerinin de bir tanesi 1 kilo gelir. Büyüklüklerine göre çeşitli ad alan lüfer cinsleri (en küçükten itibaren) **defneyaprağı, çinakop, sarıkanat, lüfer** ve **kofana**'dır.

26 — Mercan : Denizlerde yaşayan ,ülkemizde Marmara'da bulunan açık kırmızı renkli, eti çok lezzetli bir balıktır. 25 - 30 santim uzunlukta, 200 gram ağırlıktadır. Tavası, haşlaması yapılır.

27 — Mersin balığı : Denizlerin tatlısu ağızlarında yaşayan, köpekbalığı büyüklüğünde ve biçiminde bir balıktır. Yumurtasından siyah havyar elde edilir. **Çuka balığı** ve **Mersin Morinası** denilen türleri de vardır.

28 — Minakop : Daha çok Karadeniz'de tutulan, eti orta lezzette, levreğe benzer, bu yüzden bazı yerlerde levrek diye satılan bir balıktır. Üstü küçük pullarla örtülüdür, sırtı hafif kamburcadır. Haşlaması yapılır.

29 — Orkinos (Ton) balığı : 400 kiloya kadar ağırlıkta, boyları 1 - 3 metre olan çok büyük bir balıktır. Küçüklerinin eti lezzetlidir. **İstavrit azmanı** da denilen bu deniz balığının etinden konserve yapılır.

30 — Palamut : Karasularımızda pek bol çıkan bir tuzlu su balığıdır. Eti esmer, pulsuzdur. Tavası, fırını yapılır. Palamut'un küçük cinsleri kestane palamudu ve çingene palamudu adlariyle, büyükleri ise zindandelen (küçük torik), **torik, sivri, altıparmak, pişot** (piçot) diye anılır. Palamut çeşitlerinden lâkerda, tuzlama ve konserve yapılır.

31 — Pisi balığı : Denizlerde yaşar. Eti bir hayli lezzetlidir, kalkandan küçük, tavası yapılan bir balıktır. Yassıdır. Dil balığına benzer.

32 — Sardalye (Ateş balığı) : En büyüğü 15 - 20 santim, Marmara'da tutulan, eti lezzetli küçük bir balıktır. Buğulaması, konservesi, tuzlaması yapılır.

33 — Sarıağız (Denizgüzeli) balığı : Denizlerde yaşayan, levreğe benzeyen, 2 metre uzunlukta, 60 - 70 kilo ağırlıkta bir balıktır. Eti lezzetlidir. İri pullu, ağzının içi sarı renktedir.

34 — Sarıgöz : Denizlerde yaşayan, en büyüğü 40 santim boyunda, 1 kilo ağırlığında bir balıktır. Rengi sarıya çalar, karagöze benzer, fakat ondan daha lezzetlidir.

35 — Sazan balığı : Tatlısu balığıdır. Eti oldukça lezzetlidir. 7 kiloya kadar olanları vardır.

36 — Sinarit : Daha çok Marmara'da ve Akdeniz'de bulunur. Rengi sarıya çalar, büyükleri iki kilo gelen bir balıktır. Mercan'a benzer fakat eti mercan'dan daha az lezzetlidir.

37 — Tekir balığı : Denizlerde yaşayan, boyları 15 santimden küçük bir balıktır. En büyüğüne Çuka Tekiri denir. Barbunya'ya benzer. Yanlış olarak küçük barbunya sanılır. Eti barbunya'dan daha az lezzetlidir. Tavası yapılır.

38 — Turna balığı : Tatlısu balığıdır. Daha çok göllerde bulunur. 5 - 10 kilo ağırlıktadır. Eti lezzetlidir. Yumurtasından, turna havyarı adı verilen sarı renkli bir cins havyar yapılır.

39 — Uskumru : Denizlerde yaşayan, uzunluğu en fazla 30 santim olan bir balıktır. Eti lezzetlidir. Zayıf dönemlerinde kurutularak **çiroz** diye satılır. Ayrıca, içi boşaltılarak tulumu çıkarılır ve dolması yapılır. Sonbahar ve kış aylarında daha da lezzetlidir.

40 — Yayın balığı : Tatlısu balıklarının en büyüklerindendir. 150 kilo geleni de vardır. Eti oldukça lezzetlidir. Tuzlaması ve tavası yapılır.

41 — Yılanbalığı : Genellikle akarsularda yaşayan, denize de inen, derisi kalın ,eti lezzetli bir balıktır. En büyükleri 5 kilo kadar gelir.

42 — Zargana : Denizlerde yaşayan, en büyüğü 70 santim boyunda, 1 kilo ağırlığında bir balıktır. Yılanbalığına benzer. Eti pek lezzetli değildir. Tavası yapılır.

BALIKLARDAN ELDE EDİLEN BESİN MADDELERİ

Balıklar; etleri, haşlama, tava, ızgara, buğulama ve diğer şekillerde yendiği gibi başka şekillerde de yararlanılan su yaratıklarıdır. Balıklardan elde edilen başlıca besin maddeleri şunlardır :

ANÇÜEZ :

Hamsi balığından yapılan bir maddedir. Balıkların eti haşlanıp ezildikten ve tuzlandıktan sonra tüplere doldurularak satışa çıkarılır.

BALIKYAĞI :

Morina balığının karaciğerinden çıkarılır. A ve D vitaminleri ile demir, iyod, fosfor, brom gibi vücuda kuvvet verici maddelerin bulunduğu balıkyağı, hem besleyici bir madde olarak yararlıdır hem de kuvvetlendirmek için verilir. Balık yağı iştah açıcı, hücrelere canlılık verici, sinirleri kuvvetlendirici olarak da önemlidir.

BALIK YUMURTASI :

En iyi cinsi kefal'dan elde edilen balık yumurtası kuvvetli bir besin olarak kullanılır. Bozulmaması için üzeri mumlanarak satılır. Yenirken bu mumlar kolaylıkla çıkarılır.

ÇİROZ :

Uskumru balıkları temizlenip deniz suyu ile yıkandıktan sonra güneşe asılır, kurutulur. Kuru olarak da, salata gibi zeytinyağı ve sirke (veya limon) dökülerek de yenir. İlkbaharda hazırlanır.

HAVYAR :

Pahalı ve çok kuvvetli bir besindir. Mersin balığının, morina'nın yumurtalarından elde edilir. Taze havyar açık kahverengi, tuzlu havyar esmer veya siyah olur.

KURUTMA :

Balıkların pek çoğu kurutularak da yenir. Kurutma tuzlanarak yapılır. Ayrıca yağlanarak kurutulan, ateşle tütsülenerek kurutulan balıklar da vardır.

SALAMURA :

Deniz suyu ile yıkanan balıklar fıçılara, tenekelere, bol tuzla bastırılmak suretiyle salamura yapılır. Yenileceği zaman fıçıdan ya da tenekeden çıkarılan balığın kabuğu, pulları temizlenir, yıkanarak sirkeye konur. Sonra da zeytinyağına konarak yenir. Salamurada esas, tuzlamadır. Böylece tuzlanmış balıklar uzun süre saklanabilmekte, sonra yenilmektedir.

SARDALYE :

Sardalye balığının konservesidir. Temizlenip tuzlanan sardalyeler zeytinyağı içinde kutulara yerleştirilir. Sonra bu kutular açılarak yenir.

Başka balıkların da sardalyeleri yapılabilir. Bu yüzden sardalyesi yapılan balıkların tümüne «sardalye» (kutu balığı) denilebilmektedir.

TARAMA :

Kefal, gölge balığı, turna balığı ve bilhassa akbalığın yumurtasından yapılır. Havyardan daha ucuza satılır. Daha başka balıkların da taramaları yapılır.

ASMA YAPRAĞINDA ATEŞ BALIĞI

1 kg	*ateş balığı*
1	*kahve fincanı zeytinyağı*
20	*tane asma yaprağı*
1	*büyük limon*
1/4	*demet maydanoz*
1/2	*kahve fincanı zeytinyağı (balıkları yağlamak için)*
	tuz

BALIKLAR ELLE OVALANARAK pulları çıkarılır, karın yarılmadan galsameleri çekilerek içeri temizlenir ve yıkandıktan sonra tuzlanır, bir saat bekletilir.

Bir saat sonra ızgaranın üstü asma yapraklariyle döşenir ve yapraklar zeytinyağlanır, tuzlanır, balıklar yerleştirilir. Balıkların üzeri de zeytinyağlanır, asma yapraklarıyle örtülür, yaprakların üzerine ızgaranın öbür kanadı kapanır. Izgara harlı olmayan kömür ateşinin üzerine oturtulur.

Asma yapraklarının arasındaki balıklar her tarafı beşer dakikadan 10 dakika pişirilir. Balıklar pişince asma yapraklarının arasından zedelenmeden alınır, bir tabağa yerleştirilir. Bu şekilde hazırlanan balıkların üstlerine bir kahve fincanı zeytinyağı, limon suyu, kıyılmış maydanoz katılmış ve çatalla iyice dövülmüş limon salçası dökmeli ve balıklarla öylece servis yapılmalıdır.

BALIK BUĞULAMASI

1 kg	*balık*
160 gr	*zeytinyağı (2,5 kahve fincanı)*
150 gr	*su (2 kahve fincanı)*
1	*tane limon*
1/2	*demet tereotu*
1/2	*demet maydanoz*
	tuz

(Tekir, sardalya, hamsi gibi balıklardan)

BALIKLARIN PULLARI ELLE ovalanarak çıkarılır, içleri ve kulakları temizlenir, güzelce yıkanarak bir tepsiye yanyana dizilir. Balıkların üzerine ölçülere göre su, tuz, kıyılmış tereotu, maydanoz ve yuvarlak kesilmiş limon konduktan sonra tepsinin kapağı kapatılır ve orta ısıda 8 - 10 dakika pişirilir. Tencere ateşten indirilir, soğuyunca servis yapılır.

BALIK FİLETOSU TAVASI

	(mercan, kefal, levrek, sinarit gibi balıklardan)
800 gr	*balık filetosu*
250 gr	*zeytinyağı (1 bardak)*
1	*tane yumurta*
	tuz

(Mercan, kefal, levrek, sinarit gibi balıklardan)

BAŞ VE KUYRUKLARI kesilmiş 800 gr balıktan altı fileto çıkarılır. Bunlar yıkanır, tuzlanır ve bir saat bir tarafa bırakılır. Sonra filetolar önceden hazırlanan bir tabakta una hafifçe bırakılır.

Biraz unlandıktan sonra, bir kâsede çalkalanmış bir yumurtaya iyice bulanır. Bir tavaya zeytinyağı konur, iyice kızdırılır ve balık filetoları tavaya atılarak bunların önce bir yanı sonra öbür yanı hafifçe pembeleşinceye kadar 4 - 5 dakika kızartılır ve bir delikli kepçe ile tabağa alınarak, yanında dörde kesilmiş bir limonla servis yapılır.

BALIK DOLMASI

1,5 kg	*balık*
3	*fincan zeytinyağı*
2	*fincan irmik*
1	*demet maydanoz*
5	*yumurta*
İç Malzemesi:	
6	*dilim ekmek (bayat)*
1	*soğan*
2	*sap kereviz*
	kekik, tuz, limon dereotu, karabiber şeker
50 gr	*fıstık*

BALIKLARIN İÇLERİ YANLARI patlamadan temizlenir ve iyice yıkanır. İki elin parmakları arasında mıncıklanarak kemiğinden eti ayrılır. Kemik, kuyruğundan iki tarafa kıvrılarak kırılır. Boynundan da kırılarak, dikkatle kemik kılçıklarla birlikte çıkarılır ve tekrar iki elin parmakları arasında etler boşaltılır. Soğanlar soyularak ince daire şeklinde kesilir ve yağın yarısında koyu pembe oluncaya kadar kavrulur. Kıyılmış balık etleri ilâve edilerek etler pişinceye kadar karıştırılır. Hafif pembeleştirilmiş ve yıkanmış üzümler atılarak ateşten indirilir.

Tuz, tarçın, karabiber ve şeker ilâvesiyle karıştırılıp, soğumağa bırakılır. Sonra balıkların içine doldurulacak una yumurtaya, irmiğe bulanıp zeytinyağında kızartılır.

BALIK HAŞLAMASI

(Levrek, kefal, kırlangıç balıklarından)

	(Levrek, kefal, kırlangıç balıklarından)
7	*küçük havuç*
1	*tane limon*
1	*demet maydanoz*
2	*tatlı kaşığı tuz*
1200 gr	*balık*
1750 gr	*su (7 bardak)*
65 gr	*zeytinyağı*
500 gr	*patates (8 orta)*
300 gr	*kök kereviz (3 orta)*

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre su, zeytinyağı, kazınmış ve ortalarından ikiye bölünmüş havuçlar, kabukları soyulmuş ve dörde ayrılmış patatesler, aynı şekilde kerevizler ve tuz konur. Tencerenin kapağı kapatılır ve orta ısıdaki ateşe oturtulur. Sebzeler, yumuşayıncaya kadar 25 dakika kaynatılır.

Sonra balıkların pullları kazınır, kulakları temizlenir, 2 - 3 parmak eninde halka şeklinde kesilerek iyice yıkanır ve tencereye konur. Balıklar, tencerede sebzelerle beraber 20 dakika haşlanır. (Tencerenin kapağı kapanmamalıdır). Tencereye kıyılmış maydanoz ile bir limon suyu konur ve tencere ateşten indirilir. 5 dakika bekletilerek balıklar, sebzeler ve suyu ile tabaklara konur.

BALIK IZGARASI

(Lüfer, çipura, uskumru, barbunya, çingene palamutu gibi balıklardan)

	(Lüfer, çipura, uskumru, barbunya çingene palamutu gibi balıklardan)
1 kg	*balık*
1/2	*kahve fincanı zeytinyağı*
	büyük bir limon
	tuz

BALIKLAR PULLU İSE pulları kazınır, içi ve galsameleri temizlenir yıkanır, tuzlanır ve bir saat dinlendirilir. Tel ızgaranın telleri hafifçe zeytinyağlanır, harlı olmayan kömür ateşinin üzerine konularak, balıklar ızgaraya yerleştirilir. Bir tarafları iyice kızardıktan sonra öbür taraflarını çevirmek suretiyle (ızgaranın öbür yüzü de çevrilerek) balıklar küçükse 10 dakika, büyükse 17 - 18 dakika kadar pişirilir.

Sonra tabağa alınır, üstlerine limon ve zeytinyağı gezdirilir. Özellikle lüfer ve uskumruların yanına yarım ay şeklinde doğranmış, tuzla ovulmuş, suları çıkarılmış ve üzerine maydanoz serpilmiş soğan da konulabilir.

BALIK KÖFTESİ

2 kg	*palamut (2 büyük) veya torik*
500 gr	*soğan (4 büyük baş)*
500 gr	*zeytinyağı (2 su bardağı)*
3	*dilim ekmek*
1	*demet maydanoz*
	istenildiği kadar kuşüzümü ve fıstık

BALIĞIN İÇİ TEMİZLENİR ve yıkanır. Bir tencereye bir baş soğan, defne yaprağı ve bol su ile birlikte balıklar konur. Balık haşlandıktan sonra beyaz etleri ayıklanır ve bir tencereye aktarılır. Balıkların üstüne ısıtılmış ekmek içleri karabiber, tuz, ve incecik kıyılmış maydanoz konur ve hepsi iyice yoğrulur. Başka bir yerde zeytinyağla iyice kavrulan soğana fıstık ve üzüm katılarak ateşten indirilir.

Bundan sonra yoğrulmuş balık irice köfteler halinde getirilir ve içleri parmak genişliğinde delinir. Bu deliklerin içlerine kavrulmuş soğan, fıstık ve üzüm koyup, kapatılır ve köfteler una bulanıp, kızgın yağda kızartılır.

NOT : Mevsimine göre her çeşit beyaz etli balıkla yapılabilir.

BALIK PAPAZ YAHNİSİ

(Kefal, kırlangıç, palamut, uskumru gibi balıklardan)

	(Kefal, kırlangıç, palamut, uskumru gibi balıklardan)
1 kg	*balık*
7	*diş sarımsak*
2	*kahve kaşığı kırmızı biber*
2	*bardak su*
	tuz (2 tatlı kaşığı)
160 gr	*zeytinyağı (3/4 bardak)*
700 gr	*soğan (7 büyük)*
2	*tane havuç (orta)*
1/2	*kahve fincanı domates salçası*

YAYVAN VE KENARLI bir tepsiye ölçüdeki zeytinyağının yarısı konur. Ölçüdeki soğanlar halka halka doğranır ve ateşe oturtularak 20 dakika kavrulur. Soğanlar esmer bir renk alınca tepsi ateşten indirilerek içine halka halka havuçlar doğranır, sarımsaklar ikiye bölünerek konur ve yeniden kavrulur.

Soğanlar iyice esmerleşince, kalan zeytinyağı, su, domates salçası, kırmızı biber ve tuz tepsiye ilâve edilerek karıştırılır. Kapağı kapanır, 20 dakika orta ısıda pişirildikten sonra ateşten indirilir. Tepsinin içine halka halka doğranmış balıklar konur. Tuz serpilir ve yeniden kapağı kapatılır. Orta ısıdaki ateşte 10 - 12 dakika pişirildikten sonra indirilir ve soğutmaya bırakılır. Soğuyunca servis yapılır.

BALIK PİLÂKİSİ

1 kg	*balık*
130 gr	*zeytinyağı (2 kahve fincanı)*
150 gr	*soğan (2 orta)*
150 gr	*sarı patates (3 büyük)*
125 gr	*kereviz kökü (2 küçük)*
125 gr	*havuç (2 orta)*
5	*diş sarımsak*
1	*limon*
1	*demet maydanoz*
3	*bardak su*
250 gr	*domates (2 orta)*
	tuz

BİR TENCEREYE, YARIM ay şeklinde soğan doğranır, ölçülere göre hazırlanan zeytinyağının yarısı boşaltılır. Soğanlar beş dakika, pembe bir renk alıncaya kadar kavrulur. Sonra tencereye su konularak 20 dakika kaynatılır.

Tenceredekiler süzgeçten bastıra bastıra geçirilir, bir tarafta bırakılır. Bir tepsiye soyulup dörde bölünmüş patates, kereviz, halka halka havuç, sarımsak, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış domates konur. Üzerine, su ve zeytinyağı püresi olan soğanları ilâve edilerek tepsinin kapağı örtülür ve sebzeler orta ısılı ateşte 20 dakika pişirilir. Sebzeler, iki parmak inceliğinde halka halka kesilmiş balıklar, tuz ve 1 kahve fincanı zeytinyağını da katarak tepsinin kapağını kapatıp, 15 dakika daha pişirmelidir. Tepsidekiler pişince incecik doğranmış maydanoz, limon suyu ilâve ederek tepsi ateşten indirilmeli ve balıklar soğuduktan sonra tabağa alınmalıdır.

BALIK PİLÂKİSİ (Başka biçimde)

1 kg	*balık*
100 gr	*zeytinyağı (1,5 kahve fincanı)*
1, 5	*bardak su*
150 gr	*çok küçük soğanlar*
150 gr	*sarı patates (3 büyük)*
150 gr	*kereviz kökü (2 küçük)*
150 gr	*havuç (3 orta)*
1	*baş sarımsak*
1	*tane limon*
1/2	*demet maydanoz*
	tuz (1/2 çorba kaşığı)

BİR TENCEREYE, BÜTÜN halde küçük küçük soğanlar, dörde bölünmüş sarı patates, kereviz, halka halka doğranmış havuçlar ayıklanmış sarımsak, su, zeytinyağı ve tuz konur. 35 dakika pişirilir, sebzeler hafif yumuşayınca tencere ateşten indirilir.

Sonra halka halka kesilmiş ve iyice yıkanmış balıkların hepsi ile ince ince dilim halinde kesilmiş limon tencereye konur. 15 dakika pişirilir. Balıklar pişince tencere ateşten indirilir, ayıklanmış ve kıyılmış maydanoz serpilerek soğumaya bırakılır. Soğuyunca servis yapılır.

BALIK TAVASI (Büyük balıklar)

1 kg	*balık (1 tane)*
1	*kahve fincanı un*
1	*tane limon*
220 gr	*çiçek ya da zeytinyağı (1 bardak)*
	tuz

BALIKLAR PULLU İSE pullar kazınır, içleri ve galsameleri çıkarılır. Birer parmak kalınlığında tekerlek biçiminde kesilir. Yıkanıp tuzlanır ve bir tarafa bırakılır. Bir saat sonra tabakta bulunan una batırmak suretiyle unlanır.

Sonra bir tavada 1 bardak çiçek yağı veya zeytinyağı gayet iyi kızdırılır ve unlanan balıklar tavanın içine atılır.

Balıkların önce bir, sonra da öbür tarafları hafif pembeleşinceye kadar 5 dakika kızartılır ve delikli kepçe ile tabağa alınarak yanına bir limon konarak servis yapılır.

BALIK TAVAŞI (Yassı balıklardan)

(Pisi, kalkan yavrusu, dil gibi balıklardan)

	(Pisi, kalkan yavrusu, dil gibi balıklardan)
1 kg	*yassı balık*
220 gr	*çiçek yağı veya zeytinyağı (1 bardak)*
1	*kahve fincanı un*
	tuz
1	*tane limon*

GALSAMELERİ TEMİZLENEN VE içleri ayıklanan yassı balıkların etlerini zedelemeden kıvırmak suretiyle, içlerindeki kalın kılçığın bir kaç yerinden kırılması sağlanır. Yıkanıp tuzlandıktan sonra, bir saat duran balıkları bir tabakta bulunan una batırarak unlamalıdır.

Bir tavaya çiçek yağı veya zeytinyağı koyarak iyice kızdırmalı, balıklar ya teker teker ya da çifter çifter tavaya atılmalıdır.

Balıkların bir tarafları hafifce pembeleştikten sonra, öbür taraflarını çevirmek suretiyle bunları 6 - 7 dakika kızartmalı ve tabağa koyarak bir limonla beraber servis yapılmalıdır.

BALIK TAVASI (Küçük balıklar)

(Kefal yavrusu, mercan yavrusu, tekir, sinarit, istavrit, uskumru, kolyoz, küçük palamut)

	(Kefal yavrusu, mercan yavrusu, tekir, sinarit, istavrit,uskumru, kalyoz, küçük palamut)
1	*kahve fincanı un*
200 gr.	*çiçek yağı veya zeytinyağı (1 bardak)*
1 kg	*balık*
1	*tane limon*
	tuz

BALIKLAR PULLU İSE pulları kazınır, içleri çıkarılır. Pulsuz ise yalnız galsame ve içleri çıkarılarak, yıkanır, tuzlanır ve bir tarafa bırakılır. Sonra bu balıklar tabakta bulunan una batırılarak unlanır, içinde iyice kızdırılmış zeytinyağı veya çiçekyağı bulunan tavaya atılır.

Balıkların bir tarafı pembeleşince, öbür tarafları çevrilmek suretiyle 5 - 6 dakika kızartılır ve delikli kepçe ile tabağa alınır. 1 limonla servis yapılır.

BALIKÇI PALAMUT FIRINI

2	*adet palamut (orta boy)*
3	*adet domates*
1/2	*bardak zeytinyağı*
4	*diş sarımsak*
1	*adet defne yaprağı*
3	*adet patates*
2	*adet soğan*
1	*adet limon*
1/2	*demet maydanoz*
	tuz
	karabiber

DOMATESİN İKİ TANESİ soyulur, fındık iriliğinde doğranır. Soğanla sarımsak da soyulduktan sonra küçük parçalar halinde kesilir. Kıyılan maydanoz ile hazırlanan bu maddeler defne yaprağı ile birlikte, balıkları alabilecek büyüklükte bir tepsiye yerleştirilir.

Balıklar iyice temizlendikten sonra birer kişilik parçalar halinde kesilip bu tepsiye, malzemenin üzerine düzgünce oturtulur. Soyulan patatesler de yarım daire şeklinde birer santim kalınlıkta kesilerek balıkların aralarına yerleştirilir. Tuz ve karabiber serpilir.

Üzerine zeytinyağı gezdirilir. İki bardak kadar da su eklenir. Kalan tek domates de dilimler halinde balık parçalarının üzerlerine konur. Tepsi orta ateşli bir fırında yarım saat kadar, suyu tamamiyle buharlaşmadan tutulur. Fırından çıktığı zaman limon, salça eklenir, ya da limon sıkılır, servis yapılır.

BARBUNYA IZGARASI

12	*adet barbunya*
3	*kaşık zeytinyağı*
1/2	*demet maydanoz*
1	*bardak un*

KUYRUK UÇLARI VE yüzgeç kanatları da kesilerek iyice temizlenen balıklar önce tuzlanır, sonra zeytinyağına ve una bulanarak ızgaraya alınır.

Barbunya eti son derece gevrek olduğundan una bulanmadığı takdirde parçalanır. Izgarada yeteri kadar kızaran balık piştikten sonra servis tabağına alınır, limon suyu gezdirilir maydanozlarla da süslenerek servis yapılır. Garnitür olarak patates konur.

BEARNEZ SALÇALI BALIK

(Levrek, kefal, mercan, sinarit gibi balıklardan)

	(Levrek, kefal, mercan, sinarit gibi balıklardan)
800 gr	*balık filetosu*
5	*bardak su*
1	*küçük havuç*
1	*küçük soğan*
	tuz (1/2 çorba kaşığı)
	Salçası : *(soslar bölümünde açıklanan malzemenin aynıdır.)*

BAŞ VE KUYRUĞU çıkarılmış balıkların el büyüklüğündeki filetoları tepsiye yerleştirilir. Üzerine ölçülere göre su, havuç, soğan ve tuz konduktan sonra tepsinin kapağı kapatılır. Orta ısılı ateşte 20 dakika haşlanır.

Balıklar haşlanınca, parçalamadan ve zedelemeden bir delikli kepçe ile tabağa alınır ve yanına halka halka haşlanmış patates konur. Önceden hazırlanan Bearnez salçası (soslar bölümüne bakınız) salçalığın içinde olduğu halde, sıcak olarak servis yapılır.

ÇİPRA IZGARA

6	*adet çipra*
3	*kaşık zeytinyağı*
1/2	*demet maydanoz*
	karabiber
	tuz

BALIKLAR İYİCE TEMİZLENDİKTEN sonra tuzlanır. Zeytinyağına sokulup çıkarılır ve hemen ızgaraya dizilerek pişirilir.

Hazırlık işlemi yemekten en çok yarım saat önce yapılır. Balıklar büyükçe ise iki taraflarından uzunlamasına bıçakla çizgi şeklinde kesilir. Limonu, servis tabağına aldıktan sonra dökülür.

Garnitür olarak yanına patates, soğan piyazı konulabilir.

DENİZCİ USULÜ BALIK

(Levrek, kefal, mercan, iskorpit, kırlangıç ve dülger gibi balıklardan)

	(Levrek, kefal, mercan, iskorpit, kırlangıç ve dülger gibi balıklardan)
1 kg	*beyaz etli balık*
2,5	*bardak su*
1	*küçük soğan*
1/2	*demet kereviz yaprağı*
1/2	*demet maydanoz sapları*
1/2	*demet tereotunun sapları*
	tuz (2 tatlı kaşığı)
	Salçası :
10 gr	*un (1 kompostu kaşığı)*
20 gr	*zeytinyağı (1/3 kahve fincanı)*
350 gr	*balık suyu (1 1/4 bardak)*
1	*tane küçük soğan*
4	*diş sarımsak*
1/2	*demet tereotu*
1/2	*demet maydanoz*
1	*büyük limon*
1	*çay kaşığı kırmızı biber*

BİR TENCEREYE GAYET iyi temizlenmiş yıkanmış beyaz etli balık, ölçülere göre su, soğan, kereviz yaprağı, tuz, maydanoz, tereotu sapları konur ve tencere kuvvetli ateşe oturtulur. Su ısınınca üzerindeki köpükler delikli süzgeçle alınır. Tencere kapaksız olarak 25 dakika kaynatılır.

Sonra balıklar delikli kepçe ile tabağa alınır. Balıkların suyu süzülür ve kaba aktarılır. Bir kuşaneye yine yukarıda yazılı ölçülere göre zeytinyağı ve un konularak hafif ateşte birbirlerine karışıncaya kadar pişirilir. Süzdüğümüz balık suyu da ilâve edilir.

Koyulaşıncaya kadar (salep kıvamı) pişirilir. Ateşten indirilerek ılımaya bırakılır. Daha sonra haşlanan balıkların derileri ve kılçıkları ile ayıklanmış balıklar bir tabağa yerleştirilir. Balıklara yarım baş soğan doğranarak serpilir. Kıyılmış sarımsak, kırmızı biber, ılınan salça, bir limonun suyu yarımşar demet maydanoz ve dereotu yaprakları kıyılmış olarak konur. Soğuyunca servis yapılır.

DİL BALIĞI FİLETOSU PANE

1 kg	*dil balığı*
1	*tane yumurta*
1,5	*bardak kalburdan geçirilmiş ekmek*
1/2	*kahve kaşığı zeytinyağı*
1	*kahve kaşığı karabiber*
1	*tatlı kaşığı tuz*
	Kızartmak İçin :
110 gr	*zeytinyağı (1/2 bardak)*
60 gr	*margarin (3 çorba kaşığı)*

DİL BALIKLARININ KUYRUKLARINDAN uç açılıp, tutularak yukarı çekilmek suretiyle siyah derileri yüzülür, her balıktan 4 fileto çıkarılır. Bunlar yıkandıktan sonra kurulanır ve pişerken kıvrılmamaları için bıçakla hafif hafif yarım santim kesikler yapılır. İki küçük tabak alınır, birine çok ufalanmış iç ekmek, öbürüne yumurta, karabiber, zeytınyağı ile tuz konarak 8 - 10 defa çatalla çalkalanır. Fileto halindeki balıkların her iki yüzü önce yumurtaya sonra, ekmek ufaklarına batılır. Bu fileto balıklar, içinde kızdırılmış zeytinyağı bulunan tavaya atılır, hafif ateşte filetoların bir yüzü pembeleştikten sonra öteki yüzleri çevrilerek aşağı yukarı 6 - 7 dakika kızdırmalı ve delikli kepçe ile tabağa alınarak, üzerine eritilmiş tereyağı veya margarin gezdirilerek servis yapılmalıdır.

DİL BALIĞI TAVASI

8	*tane dil balığı (büyükce)*
1/2	*bardak un*
5-6	*dal maydanoz*
1	*bardak zeytinyağı*
2-3	*adet yumurta*
1,5	*adet limon*

BALIKLAR İYİCE TEMİZLENİR. Çevre yüzgeçleri kesilerek atılıp yıkanır. Deri, solungaç kapaklarına yakın yerlerinden bıçağın ucu ile elle tutulacak kadar aralanır, sonra da çekmek suretiyle soyulur.

Balık, böylece tertemiz olup pişirilmeye hazır duruma getirilince tuzlayıp biberlenir, una bulanır. Yumurtalar kırılıp akı ile sarısı karışıncaya kadar çırpılır. Sonra balıklar bu yumurtaya da bulanır ve kızgın zeytinyağı bulunan ateşteki tavaya konur.

Balıklar kızardıkça kağıt yayılmış bir tepsiye alınır, oradan da servis tabağına aktarılır. Maydanoz dalları ve limon dilimleri ile süslendikten sonra servis yapılır.

DOMATESLİ BALIK

(Palamut, yayın, sinarit, iri kefal ve mercan balıklarından)

	(Palamut, yayın, sinarit, iri kefal ve mercan balıkları)
1 kg	*balık*
115 gr	*zeytinyağı (1 3/4 kahve fincanı)*
750 gr	*domates (5 orta)*
	veya
200 gr	*tuzsuz domates salçası (2 kahve fincanı)*
125 gr	*su (yarım bardak)*

BİR TENCEREYE YUKARDAKİ ölçülere göre zeytinyağı kabukları soyulmuş, küçük küçük doğranmış domates (ya da bir bardak suda karıştırılmış domates salçası) ile tuz konarak 10 dakika pişirilir.

Domatesler sularını çekip püresi alınınca ateşten indirilir. (Salça konulursa 5 dakika pişirmek kafidir) Tencerenin içine su ile kılçıkları çıkarılmış, derisi yüzülmüş, bir parmak uzunluğunda doğranmış ve yıkanmış balıklar konur. Tencerenin kapağı kapatılır ve 20 dakika pişirilir. Tabağa alındıktan sonra soğutulur ve servis yapılır.

DOMATESLİ BALIK (Başka biçimde)

(Sardalya, çingene palamutu, kefal gibi balıklardan)

	(Sardalya, çingene palamutu, kefal gibi balıklardan)
1 kg	*balık*
500 gr	*domates (3 büyük)*
250 gr	*soğan (3 orta)*
100 gr	*zeytinyağı (1,5 kahve fincanı)*
1/2	*limon suyu*
4	*tane defne yaprağı*
1/2	*bardak su*
	tuz (2 tatlı kaşığı)

PULLARI KAZINMIŞ, BAŞLARI kesilmiş 2 - 3 balık, kuyruktan başa doğru kılçık hizasında alttan ve üstten kesilerek filetoları çıkarılır. Yıkanır ve tepsiye yan yana dizilerek bir tarafa bırakılır.

Bir tavaya yukardaki ölçülere göre zeytinyağı, halka halka doğranmış soğan konarak 5 dakika kavrulur. Soğanlar hafif ölünce buna kabukları soyulmuş küçük küçük doğranmış domates ilâve edilerek 5 dakika daha pişirilir ve tepsi içine döşenen balıkların üzerine dökülerek yayılır. Tepsiye ölçülere göre su, tuz, limonla defne yaprağı katılarak kapağı kapanır ve orta ısıdaki ateşte 20 dakika pişirilir. Sonra fırına kapaksız olarak 10 dakika bırakmalıdır, soğuyunca servis yapmalıdır. Fırın yoksa 25 dakika pişirmelidir.

DOMATESLİ BALIK FİLETOSU (Kâğıtta balık)

(Levrek, mercan, kefal gibi balıklardan)

	(Levrek, mercan, kefal gibi balıklardan)
1 kg	*balık filetosu*
500 gr	*domates (3 orta)*
50 gr	*tereyağ (2,5 çorba kaşığı)*
50 gr	*margarin (2,5 çorba kaşığı)*
1/2	*limon suyu*
	tuz (2 tatlı kaşığı)

BAŞ VE KUYRUĞU çıkarıldıktan sonra 800 gr gelen balıktan 6 fileto çıkarılır. Yıkandıktan sonra bir sahana yan yana dizilir ve bir tarafa bırakılır. Bir kuşane alınır, bunun içine domatesler kabukları soyulmuş çekirdekleri temizlenmiş ve küçük küçük doğranmış olarak konur.

Ayrıca ölçülere göre margarin ilâve edilir ve 5 dakika pişirilir. Bu salça ateşten indirilerek sahanda dizili bulunan balıkların üzerine dökülür. Balıkların üstüne ayrıca tereyağ tuz ve limon suyu ilâve edilir ve kapağı kapatılarak kuvvetli ateşte 10 dakika pişirilir. Balıklar salçalariyle birlikte porsiyon hesabiyle yağlı kağıtlara sarılarak 2 dakika süreyle fırında pişirilir.

DOMATESLİ KILIÇ BALIĞI

750 gr	*kılıç balığı*
100 gr	*zeytinyağı (1,5 kahve fincanı)*
600 gr	*domates (4 orta)*
125 gr	*su (1/2 bardak)*
	tuz (2 tatlı kaşığı)

BİR TENCEREYE YUKARDAKİ ölçülere göre zeytinyağı, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domates ve tuz konur. 10 dakika süreyle domatesler püremsi oluncaya kadar pişirilir. Tencere indirilir, su ve kalın derisi çıkarılmış, iri ceviz büyüklüğünde doğranmış kılıç balıkları ilâve edilir.

Tencerenin kapağı kapatılarak yeniden ateş üzerine konur ve 20 dakika pişirilir. İndirildikten sonra soğuyunca servis yapılır.

(Kefal, levrek ve sinarit gibi balıklardan)

	(Kefal, levrek ve sinarit gibi balıklardan)
1 kg	*balık*
25	*tane iç midye*
35	*tane karides*
20 gr	*margarin (1 çorba kaşığı)*
2	*bardak su*
1	*kahve fincanı beyaz şarap*
1	*maydanoz kökü*
1	*havuç*
1	*küçükce soğan*
	Etrafının garnitürü :
350 gr	*patates (3 büyük)*
25 gr	*margarin (1 çorba kaşığı)*
1	*tane yumurta*
	tuz (1 tatlı kaşığı)
	Balığın salçası :
20 gr	*tereyağ (1 çorba kaşığı)*
20 gr	*un (1/4 kahve fincanı)*
80 gr	*tereyağ ayrıca (4 çorba kaşığı)*
25 gr	*rendelenmiş kaşar peyniri*
1	*bardak balık kemiklerinin piştiği su*
	su
	tuz
	karabiber

SOYULAN PATATESLER, BİR kap içinde üzerlerini örtecek kadar su konularak haşlanır. Patatesler yumuşayıncaya kadar suyu süzülür ve bunlar ezilerek püre haline getirilir. Ölçülere göre yumurta, margarin ve tuz katılarak iyice karıştırılır, birbiriyle halledilir. Elde edilen püre, bir sıkma torbasına konarak bir tarafa bırakılır. Daha sonra yine ölçülere göre 1 ya da 2 balığın filetoları çıkarılır ve içi margarinle yağlanmış bir tepsiye döşenir, bunlar da bir tarafa bırakılır. Yine bir tencere alınır, içine havuç, soğan, maydanoz kökü ile balığın baş, kuyruk ve kemikleri konur, ağzı açık olarak 30 dakika haşlanır sonra bir bardağa süzülür.

Tepsideki balık filetolarına beyaz şarapla, süzdüğümüz baş, kuyruk ve kılçık suyunun üçte biri katılarak, kuvvetli ateşte filetoların bir tarafı 3 öbür tarafı da 3 olmak üzere 6 dakika pişirilir. Balıklar, delikli kepçe ile tepsiden çıkarılarak kenarlarına patates dizilen tabağın ortasına sıralanır.

Balıkların üzerine, kaynar suya atılarak üç dakika haşlanan iç midyeler haşlanan ve kabukları soyulan karidesler serpiştirilir. Bu tabak bir tarafa bırakılır. Balıkların pişirildiği şaraplı su, baş, kuyruk ve kılçık suyunun üzerine süzülerek ilâve edilir.

Bu iş de bitince, bir kaba ölçülere göre tereyağ ve un konularak hafif ateşte 3 dakika kavrulur. Buna, süzülen şaraplı balık suyu da katılır. Salça, boza gibi oluncaya kadar karıştırılır ve pişirilir.

Ateşi azaltılarak içine yavaş yavaş tereyağları konulur, iyice karıştırılır ve yağ salçaya yedirilir. Sonra buna rendelenmiş kaşar ile biber ve tuz ilâve edilir. İyice karıştırılan kap ateşten indirilir. Bu salça, içinde balıklar, midyeler ve karidesler bulunan tabağa yavaş yavaş gezdirilir, ama patatesler dökülmez. Tabak kızgın fırına sürülür, 10 dakika kızartılarak, tabağı ile servis yapılır.

Hazırlanan yemek sıcak sıcak yenir.

GRATEN BALIK

(Levrek,kefal gibi balıklardan)

	(Levrek, kefal gibi balıklardan)
1 250 gr	*balık*
20 gr	*tereyağ*
	(1 çorba kaşığı)
3	*bardak su*
1	*kahve fincanı beyaz şarap*
1	*havuç*
1	*soğan*
1	*maydanoz kökü*
1/2	*kereviz kökü*
4	*defne yaprağı*
	tuz (1 tatlı kaşığı)
	Salçası:
60 gr	*tereyağ*
	(3 çorba kaşığı)
1/2	*kahve fincanı su*
20 gr	*ayrıca tereyağ*
	(1 çorba kaşığı)
12 gr	*un (1/4 kahve fincanı)*
1	*bardak balık kemiklerinin piştiği su*
1	*yumurtanın sarısı*

YAKLAŞIK OLARAK 1250 - 1300 gr ağırlığında bir levrek ya da kefalın her iki yanındaki etleri uzunlamasına çıkarılır. Derisi zedelenmeden yüzülür ve etler birer küçük parmak boyunda ve iki parmak eninde doğranır. Uzun etler muska katlar gibi bir defa katlanır ve üçgen şekli verilir, içi tereyağla yağlanmış bir tepsiye sıralanıp, bir tarafa bırakılır. Ayrıca bir kaba yukarıdaki ölçülere göre su, havuç, soğan, kereviz kökü, maydanoz kökü, defne yaprağı ve tuz ile balığın arta kalan baş, kuyruk ve kemikleri katılır.

Kapak kapatılmadan 30 dakika haşlanır ve suyu bir kaba süzülerek boşaltılır. Tepsideki üçgen balıklara, süzülen balık suyunun üçte biri ile beyaz şarap ilââe edilir. Tepsi orta ısıdaki fırına sürülerek 25 dakika pişirilir.

Sonra balıklar tepsiden bir tabağa alınarak bir tarafa bırakılır ve tepside balık pişirilen şaraplı su da balık suyuna katılır.

Bu iş bittikten sonra küçük bir kaba ölçülere göre yumurta sarısı ile az su konduktan sonra hafif ateşte yumurtayı durmadan hızlıca vurmak suretiyle 5 dakika pişirmelidir.

Tereyağlarını küçük parçalar halinde buna katarak iyice karıştırmalı, 1 kaşık tereyağını bir tarafa ayırmalıdır. Başka bir kaba, kalan tereyağı ile un koyarak 2 dakika kavurmalıdır. Buna önce bir bardak şaraplı balık suyunu katarak, salçada hafif bir koyuluk oluncaya kadar karıştırarak pişirmeli daha önce hazırlanan tereyağlı yumurta azar azar ilâve edilerek karıştırmalı ve salça ateşten indirilmelidir. Bu salçayı pişirilmiş ve servis tabağına konmuş olan balıkların üzerine döktükten sonra tabağı ısısı üstten verilen kızgınca fırına sürerek salça hafif pembe oluncaya kadar 10 - 12 dakika kızartarak indirmeli ve bu tabakla servis yapmalıdır.

GÜMÜŞ BALIĞI TAVASI

1 kg	*gümüş balığı*
	yarım demet maydanoz
1	*bardak zeytinyağı*
1	*bardak un*
4	*adet yumurta*
	tuz
	karabiber
	(Levrek, kefal, mercan, sinarit ve kalkan gibi balıklardan)

ÜÇ YA DA yumurta bir kaba kırılarak akı sarısı birbirlerine adam akıllı karışacak şekilde çırpılır. Balıklar iyice temizlendikten sonra tuzlanıp biberlenir, una bulanır.

Küçük oldukları için de üçer, dörder tanesi kuyruklarından birbirlerine yapıştırılır. Balıklar kuyruklarından tutulup yumurtaya bulandıktan sonra içinde zeytinyağı kızdırılan tavaya konur. Yağda kızaran balıklar çıkarılarak kağıt kaplanmış bir tepsiye alınır.

Sonra servis tabağına aktarılır, maydanoz dalları ve limon dilimleri ile süslenerek servis yapılır.

HOLLANDA SALÇALI BALIK

(Levrek, kefal, mercan, sinarit ve kalkan gibi balıklardan)

1 kg	*balık filetosu (başsız, kuyruksuz)*
5	*bardak su*
1	*küçükce havuç*
1	*küçükce soğan*
	tuz (1/2 çorba kaşığı)
	Salçası:
2	*yumurtanın sarısı*
1/2	*kahve fincanı su*
50 gr	*tereyağ (2,5 çorba kaşığı)*
100 gr	*margarin (5 çorba kaşığı)*
1/2	*limonun suyu*
	tuz (1 tatlı kaşığı)

800 GRAM BALIKTAN altı fileto çıkarılark tepsiye döşénmelidir. Üzerlerine ölçülere göre su, havuç, soğan ve tuz konmalıdır. Tepsinin kapağı kapatılarak orta ısıdaki ateşte 20 dakika haşlanmalıdır.

Balıklar haşlanınca, onları parçalayıp zedelemeden delikli kepçe ile bir tabağa almalı, yanına haşlanmış ve yuvarlak yuvarlak kesilmiş patatesler dizilmelidir. Ayrıca (Sosler bölümünde yapımı açıklanan) Hollanda salçasını bir salçalığa koyarak servis yapmalıdır.

HOLLANDA SALÇALI LEVREK HAŞLAMASI

(Kefal, yayın, sinarit, sudak)

1,5 kg	*levrek*
1-2	*kereviz*
2	*çay kaşığı karabiber*
1/2	*limon*
1	*baş soğan (küçük)*
2-3	*parça havuç*
1	*tane defne yaprağı*
	tuz

BALIK TEMİZLENDİKTEN SONRA birer kişilik parçalara bölünür ve yayvan bir tencereye konur. Üzerine örtecek kadar su ilave edilir. Kereviz, havuç ve soğan ayıklayıp yıkandıktan sonra küçük küçük parçalar halinde aynı tencereye konur. Yarım limon sıkılır, tuz, tane karabiber ve defne yaprağı da konur.

Daha sonra buhar patatesi de hazırlanır ve yemeğe otulmadan bir saat kadar önce tencerenin kapağı örtülmeden orta ısıda yarım saat kadar haşlanır.

Bir taraftan da Hollanda salçası hazırlanır. Tencereden çıkarılan balık, oval biçim verilerek servis tabağının içine yerleştirilen temiz, beyaz bir peçetenin üzerine konularak suyunu alması sağlanır. Çevresine buhar patatesi ilâve edilen ve maydanoz dallariyle süslenen balık servis yapılır. Salça ayrı olarak sofraya verilir.

ISPANAKLI LEVREK FİLETOSU

1,5 kg	*levrek*
250 gr	*karides*
3	*avuç mantar veya (taze konservesi)*
3	*fiske Hindistan cevizi*
1 kg	*ıspanak*
2,5	*avuç kaşar peyniri (rendelenmiş)*
1	*tane limon*
	Hollandez salçası,
	tuz
	karabiber

BİR TAVAYA BİR buçuk bardak su konur. Bir fincan sirke ile birlikte tuz da ilâve edildikten sonra ateşte ısıtılır. Kaynayınca karidesler de içine atılarak 25 dakika kadar haşlanır. Sonra karidesler soğuk sudan geçirilerek kabuklarından ayrılır. Mantar da ayıklanıp şeritlere doğrandıktan sonra bir muhallebi kaşığı dolusu tereyağı ile sote yapılır, karideslere katılır.

Ayrıca, ıspanak ayıklanıp iyice temizlendikten sonra 5 - 6 bardak kaynar suda pişinceye kadar haşlanır. Bir kevgirde süzdükten sonra tekrar bir kaba konur. Bir çorba kaşığı tereyağ ilâve edilir.

İçine rendelenmiş Hindistan cevizi ile karabiber ve tuz konur. Hafif ateşe bırakılır. Arada sırada silkelenerek su damlacıkları iyice buharlaştırılır. Bundan sonra ıspanak büyükçe bir servis tabağına birer santim aralıklarla oval biçimde kümeler halinde konur.

Önceden iyice temizlenerek 6 - 7 parça halinde filetolara ayrılmış olan levrek, tuzlanıp biberlenir ve her ıspanak öbeğinin üzerine bir fileto olmak üzere tabağa konur. Üzerlerine limon gezdirilir, Mantar ve karides de üzerlerine serpilir. Bu arada hazırlanan Hollandez salçası da filetoların üzerine dökülerek tamamen kapatılır. Rendelenmiş kaşar peyniri de üzerlerine serpilir.

Hazırlanmış olan yemek, sofraya oturmadan yarım saat kadar önce orta ısıda bir fırında ısıtılır, balığın üzeri kızartılır.

İZMARİT BALIĞI IZGARASI

1 kg	*izmarit balığı*
1/2	*kahve fincanı zeytinyağı*
	büyük bir limon
	tuz

İRİ İZMARİT BALIKLARININ pulları kazınmadan iç ve galsameleri temizlenir, yıkanır, tuzlanır ve bir saat bekletilir.

Bir saat sonra balıklar, telleri hafifçe zeytinyağlanmış ve harlı olmayan kömür ateşi üzerine yerleştirilmiş bir ızgaraya yerleştirilir. Balıkların bir tarafı iyice kızardıktan sonra ızgara ters yüz edilir ve 7 - 8 dakika kızartılır. Balıkların başlariyle derileri henüz üzerlerinde olduğundan başları koparılır, derileri sıyrılarak çıkartılır ve balıklar tabağa yerleştirilir. Üzerlerine zeytinyağı ile limon suyu gezdirilir ve servis yapılır.

İZMARİT BALIĞI TAVASI

1 kg	*izmarit balığı*
160 gr	*zeytinyağı (3/4 bardak)*
1,5	*kahve fincanı un*
	tuz
1/2	*kahve fincanı zeytinyağı*
1	*tane büyük limon*
1/2	*demet maydanoz*

İRİ İZMARİT BALIKLARININ pulları kazınmadan içleri ve galsameleri temizlenir, yıkanır ve 1 saat bir tarafa bırakılır. Sonra bir tabağa un konularak balıklar unlanır. Balıklar, içinde çok kızgın zeytinyağı bulunan tavaya atılır. Çevrile çevrile kızartılır. Yağdan çıkarılarak bir kaba alınır. Burada başları ile derileri çıkartılıp atılır. Derileri soyulmuş balıklar servis tabağına yerleştirilir, üstlerine de kıyılmış maydanoz, zeytinyağı ile limon suyu serpilir ve hemen servis yapılı.

KAĞITTA BALIK

(Barbunya ya da tekir gibi balıklardan)

	(Barbunya ya da tekir gibi balıklardan)
1 kg	*balık*
40 gr	*tereyağ (2 çorba kaşığı)*
40 gr	*margarin (2 çorba kaşığı)*
1/2	*demet maydanoz*
2	*büyük yağ kağıdı*
2	*küçük limon*
	tuz

YAĞ KAĞITLARI YAYILIR. Ortalarına ölçülere göre tereyağ ile margarin, eşit miktarda sıvanır. Temizlenmiş ve tuzlanmış olan balıklardan yarısı bu kağıda, yarısı öteki kağıda yan yana yerleştirilir. Üzerlerine ince kıyılmış maydanoz serpilir ve kağıtların yağsız tarafları balıkların üstlerine doğru kapatılarak 2 paket yapılır ve açılmamaları için üzerleri iğnelenir, hafifce ıslatılır. Birisi akşam yemeği için saklanır. Öbür paket, kızgınca olan fırına sürülür ve 25 dakika pişirilir. Paket pişince fırından alınır, üst kısmı makasla kesilir, kağıdın alt kısmı ile tabağa alınır. Limon ile servis yapılır.

KALKAN BALIĞI TAVASI

1200 gr	*kalkan balığı*
275 gr	*zeytinyağı (1 1/4 bardak)*
1	*tane limon*
1 1/2	*kahve fincanı un*
	tuz

PARMAK EN VE boylarında parçalara bölünmüş kalkan balığı, iyice yıkanır ve tuzlandıktan sonra tuzu çekmesi için 1 - 2 saat bir tarafa bırakılır. Sonra bir tabağa un konur ve balıklar teker teker una bulanır. Bir tavaya konan zeytinyağı iyice kızdırılır ve balıklar tavaya atılır. Önce kuvvetli, az sonra da orta ısıdaki ateşte, balıkların önce bir, sonra da öbür tarafları nar gibi oluncaya kadar 10 - 12 dakika kızartılır. Tavadan delikli kepçe ile alınarak iyice yağı süzülür ve tabağa alınır. Limon dilimle e bölünerek yanına ilâve edilir ve servis yapılır.

KARIŞIK BALIK HAŞLAMASI

— İtalyan usulü —

	(İtalyan Usulü)
1250 gr	çeşitli cins balık
25	tane iri midye
60 gr	zeytinyağı (1 kahve fincanı)
65 gr	kırmızı şarap (1 kahve fincanı)
30 gr	tuzsuz salça (1 çorba kaşığı)
1,5 kg	su (6 bardak)
400 gr	domates (2 büyük)
1/2	demet kereviz yaprağı
1	limon (yanında)
2	diş sarımsak
	tuz (1/2 çorba kaşığı)
	kırmızı biber (1 çay kaşığı)
1	küçük havuç

KEFAL, İZMARİT, DÜLGER, (mürekkep balığı da konabilir) balıklarından biri, yoksa, yerine levrek, kırlangıç, mercan balıklarını iyice ayıkladıktan sonra, baş ve kuyrukları bir tencereye konur. Gövdeleri de yarımşar parmak uzunluğunda kesip parçalara bölünerek bir tarafa bırakılır.

Balıkların başları ve kuyrukları konulan tencereye parmak büyüklüğünde doğranmış mürekkep balıkları ile havuç, kereviz yaprağı, maydanozun kökü, tuz ve 6 bardak su konarak tencereyi ateşe oturtmak gerekir. Su ısınınca üstü kapanır ve ateşte bir saat haşlanır. Suyu süzülerek başka bir tencereye alınır. Bu suya, haşlanan mürekkep balıkları katılır ve bir tarafa bırakılır.

Buna dövülmüş sarımsak, kırmızı biber ve siyah şarap konularak 2 - 3 dakika kaynatılır. Tencere ateşten indirilir ve içine küçük küçük doğranmış domatesler konur. Yeniden kaynatılır. Domatesler erimiş gibi oluncaya kadar 5 dakika pişirilir.

Bunun içine mürekkep balıkları ve balık suyu bulunan tencere ile balıklar boşaltılır. 15 dakika pişirilir. Sonra içi midye ile kıyılmış maydanoz ilâve edilerek bir taşım kaynatılır ve kâseye alınarak servis yapılır.

KARIŞIK BALIK HAŞLAMASI (Buyabes)

— Fransız usulü —

	(Fransız usulü)
1,5 kg	muhtelif cins balık
65 gr	zeytinyağı (1 kahve fincanı)
150 gr	soğan (2 orta)
800 gr	domates (veya 75 gr tuzsuz domates salçası)
1/2	çorba kaşığı tuz
1500 gr	su (6 bardak)
1	demet maydanoz
1	demet tereotu
1	defne yaprağı
1/2	tutam safran
1	kahve kaşığı kırmızı biber

İSKORPİT, İZMARİT, ÇİNEKOP, kırlangıç, mercan, kaya, dülger, lipas ve iri bir pavurya temizlenerek bir tarafa bırakılır. Yüksek bir tencereye ölçülere göre, zeytinyağı, baş soğan, doğranmış domates, kıyılmış tereotu ve maydanoz, defne yaprağı, su, safran, kırmızı biber, tuz ile parçalara bölünen balıklar ve pavurya konarak tencerenin kapağı kapatılır. Tencere kuvvetli ateşte 15 - 20 dakika kaynamaya bırakılır.

Çorbalığın içine, kabuksuz, ince dilimler halinde kesilmiş ve fırında iyice kızartılmış francala dilimleri yerleştirilir ve tencerenin içindekiler bunun üzerine dikkatle yerleştirilerek suyu aktarılır.

KEFAL FIRIN

(Levrek, sinarit, sudak ya da yayın)

	(Levrek, sinarit, sudak ya da yayın)
1,5 kg	*kefal*
3	*tane sarı patates*
1	*kaşık un*
3	*diş sarımsak*
1/2	*demet maydanoz*
1/2	*bardak beyaz şarap (az sert)*
1/2	*bardak zeytinyağı*
5	*tane domates (olmuş)*
2	*kaşık sosanglez*
2	*baş soğan*
1	*defne yaprağı*

DOMATESLER SOYULARAK FINDIK iriliğinde doğranır. Patatesler, söğüş olarak pişirilirken iki baş soğan soyulup ince ince doğranır, maydanoz kıyılır, sarımsaklar çentilir.

Temizlenen balıklar birer kişilik parçalar halinde kesilip bir tepsiye yerleştirilir. Pişen patatesler soyulup yarım daireler şeklinde biraz kalınca doğranarak balıkların aralarına yerleştirilir.

Soğan ve defne yaprağı zeytinyağı ile hafif ateşte, bir tencerede hafif kavrulduktan sonra bir kaç kez de unla karıştırılır, domates, maydanoz ve sarımsak ilâve edilir. Bir süre de bunlarla karıştırıldıktan sonra önce şarap, sonra da 2 - 3 bardak su ilâve edilir, tuzu konur. Daha sonra bunlar balıkların üzerine dökülür. Balıkların her biri üzerine birer dilim de domates yerleştirildikten sonra orta ısılı fırında suyu tamamiyle çektirilmeden yarım saat kadar pişirilir. Ateşten indirildikten bir süre sonra servis tabağına alınarak servis yapılır.

KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI

Bakınız : Çorbalar Bölümü

KURKUTLU BALIK TAVASI

(Gümüş ve hamsi balıklarından)

	(Gümüş ve hamsi balıklarından)
1 kg	*balık*
100 gr	*un (2 kahve fincanı)*
125 gr	*su (1 3/4 kahve fincanı)*
220 gr	*zeytinyağı (1 bardak)*
	tuz (2 tatlı kaşığı)

BALIKLARIN BAŞLARI KOPARILIR, galsameleri ve içi temizlenir, yıkanır ve tuzlandıktan sonra bir saat dinlendirilir.

Bir saat sonra küçük bir sahana 2 kahve fincanı un konur, 1 tatlı kaşığı tuz da ilâve edilir ve sicim gibi akıtmak suretiyle su katılır. Bir taraftan da hızla karıştırılır, bulamaç haline getirilir. Balıklar önce un bulamacına üçü, beşi bir arada, kuyruklarından tutulmak suretiyle sokulur.

Bir tarafta bulunan tavaya zeytinyağı konur, yağ yeterince kızdırılır. Balıklar bu tavaya üç, beşinin kuyrukları birbirinin üstüne oturtulmuş şekilde sokulur. Bir tarafları pembeleşince, öbür tarafları çevrilir ve delikli kepçe ile süzerek tabağa alınır ve limonla servis yapılır.

KUZU PALAMUDU YAHNİSİ

3	*tane palamut*
2	*tane domates*
1	*tane defne yaprağı*
2-3	*diş sarımsak*
1/2	*demet maydanoz*
1	*baş soğan*
1	*tane limon*
3	*tane sarı patates*
1/2	*bardak zeytinyağı*
1	*dal kereviz*
	tuz
	karabiber

PALAMUTLAR TEMİZLENDİKTEN SONRA, enlemesine, kemikli olarak iki parmak uzunlukta ve yuvarlak parçalar halinde kesilip hazırlanır. Bir tencereye ya da tepsiye yanyana konur. Karabiber ve tuz ilâve edilir. Patatesler soyulmuş, yuvarlak, enli parçalar halinde palamutların arasına yerleştirilir. Kereviz ve soğan küçük parçalara bölünür, domates fındık büyüklüğünde kesilir, maydanoz biraz irice kıyılır. Kereviz, soğan, sarımsak ve defne yaprağı yarım bardak zeytinyağı ile bir tencerede, hafif ateşte, kızartılmadan, biraz öldürülür. Domates ve maydanoz da ilâve edilir.

Bunlarla da bir miktar karıştırıldıktan sonra balıkların üzerine dökülür, bir iki bardak su da konur. Kapağı aralık olarak hafif ateşte yarım saat pişirilir. Üzerine limon sıkılıp ateşten alınır. Servis tabağına alınıp servis yapılır.

LAKERDA

ARZU EDİLEN SAYIDA torik balığı alınır. Torikler, iyice ayıklanıp temizlenir. (Deniz suyuyla yıkamak mümkünse bu yöntemi kullanmak daha yararlıdır.) Balıklar 2 - 3 parmak kalınlığında kesilir. Kemiklerinin ortasındaki ilikler bir kürdan ile alınır. Yeniden yıkanır, ince tuzla teker teker iyice tuzlanır ve aralarına limon dilimleri konularak bir kavanoz veya fıçıya dizilir. Kabın üstünü örtecek büyüklükte bir tahta kapak üzerine ağırlık konur. Üste çıkan yağ ve su hergün bir bezle alınır.

1,5 kg	*levrek*
2,5	*kaşık tereyağı*
1	*bardak mantar*
30	*tane midye içi*
1	*baş soğan*
2	*kaşık un*
1	*bardak kaşar peyniri (rendelenmiş)*
3-4	*fiske Hindistan cevizi*
5	*adet patates (sarı)*
4	*adet yumurta*
	tuz
	karabiber

BİR TEPSİ, ÇAY kaşığı dolusu tereyağı ile yağlandıktan sonra iyice temizlenmiş ve birer kişilik filetolara ayrılmış balıklar yanyana içine dizilir. Tuz, karabiber ve iki kaşık su konur, yarım limon sıkılır. Balıkları tamamiyle kaplayacak bir kâğıt yağlanarak üzeri örtülür.

Bir yandan da balığın kemikleri ile başı bir kaç parçaya bölünür. Beş - altı bardak su konularak ateşe oturtulur. Ayrıca, soğan, havuç ve kereviz ayıklanıp yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde balık kemiğinin bulunduğu tencereye atılır. Defne yaprağı, tane karabiber de eklenerek bir süre kaynatılır, bir kaba süzülür.

Balık kemikleri kaynatıldığı sırada, patatesler soyulduktan sonra enli dilimler halinde kesilir, soğuk suyla ateşe konur, erimemesine dikkat edilerek pişirilir. Sonra, soğumadan, pütürlü olmamasına da dikkat edilerek, presten ya da elekten geçirilmiş, karabiber tuz ve rendelenmiş Hindistan cevizi atılır. 3 - 4 yumurta kırılıp karıştırılır, krem haline getirilir. Bir tarafta da dişli bir huni krema torbasına geçirilir, hazırlanan patates torbaya konur, kayık biçimli bir servis tabağının iç kenar çevresine kordon biçiminde sıkılır.

Ayrıca, filetolar fırında 15 dakika pişirilir. Midye ile mantar da bir taraftan sote yapılır.

Bir başka tencerede de bir kaşık tereyağı ile iki kaşık un hafifçe kavrulur. Üç bardak kadar balık suyu birdenbire bu tencereye boşaltılır. Rendelenmiş Hindistan cevizi ile biraz tuz ilâve edilir. Karıştırılır. Ezilmiş yoğurt koyuluğu derecesine kadar bir iki taşım kaynatılır. Daha sonra salçanın üçte bir kadar kısmı patates sıkılan tabağa dökülür. Balıklar da bu salçanın üzerine yerleştirilir, mantar ve midyeler de serpiştirilir. Balığın piştiği tepsideki su da bunun üzerine dökülür. Salçanın geri kalanı ile balığın üzeri tamamiyle kapatılır, üzerine de kaşar peyniri rendesi serpilir.

Balık sofraya alınmadan yarım saat kadar önce üzeri fırında kızartılır, sıcak olması da sağlanır.

LÜFER IZGARA

6	adet lüfer (orta boy)
1/2	demet maydanoz
2	kaşık zeytinyağı
2	adet limon
	tuz

İYİCE TEMİZLENMİŞ OLAN balıklar tuzlanır, zeytinyağına sokulup çıkarıldıktan sonra doğrudan doğruya ızgaraya yerleştirilerek pişirilir. Piştikten sonra üzerine limon sıkılır. Limon salçası da kullanılabilir. Yenirken yanına garnitür olarak soğan piyazı da eklenir.

Balıklar iri olduğu takdirde, iyi pişmesi için yan tarafından bıçakla derince çizilir.

MAYONEZLİ LEVREK

1 kg	levrek
3	adet yumurta (pişmiş)
1	adet defne yaprağı
2	adet havuç
2	dal kereviz
1	adet soğan
2	kahve kaşığı karabiber
4-5	adet kornişon
4	yaprak yeşil salata
1	demet turp (kırmızı)
1	adet limon
	tuz

BİR TENCEREYE İYİCE temizlenip iki - üç parçaya bölünmüş olan balık konur. Balıkları örtecek şekilde bolca su ilâve edilir. Kereviz, havuç ve soğan ayıklanıp yıkandıktan sonra bir kaç parçaya bölünerek tencereye atılır. Defne yaprağı, tuz ve karabiber de ilâve edilir. Tuz biraz fazla konur. Yarım limon da sıkıldıktan sonra 45 dakika ateşte haşlanır. Haşlama süresince tencerenin kapağı açık tutulur. Sonra tencere ateşten indirilir, bir kenarda soğutulur. Parçalar sudan çıkarılır, balığın kılçıkları ve derisi ayırılır.

Bu kaynama sırasında mayonez ve Rus salatası hazırlanır. Rus salatası genişçe bir servis tabağına yerleştirilir. İki kaşık alınarak kaşıkların tersiyle balık şekli verilir. Kılçıkları ve derisi temizlenen balık parçaları, salatanın üzerine düzgün biçimde yerleştirilir. Balığın üzeri mayonezle tamamiyle kapatılır.

Şimdi sıra garnitürüne gelmiştir. Katı pişmiş yumurta uygun parçalara bölünür, domates, turp, yeşil salata ve kornişonla üstü ve etrafı süslenerek servise hazır hale getirilir.

MERCAN PİKATASI

600 gr	(12 dilim) mercan filetosu
500 gr	haşlanmış ıspanak yaprağı
100 gr	yağ
1/2	diş kıyılmış sarımsak
1	tüp ançüez
1/2	limonun suyu
4	kaşık yağ
2	tane yumurta
4	çorba kaşığı un
	karabiber
	tuz

BİR TENCEREYE YAĞ konarak kızdırılır. Ölçülere göre sarımsak katılır ve karıştırılır. Bunun üzerine haşlanmış ıspanak, biber ve tuz konur, su katılmadan 10 dakika kavrulur, servis tabağına alınır.

Geniş bir tavaya 4 çorba kaşığı yağ konur, başka bir kapta 2 yumurta çalkalanır. Balıklar tuzlanıp önce una, sonra da yumurtaya bulanarak tavadaki kızgın yağa atılır. Balıkların her iki tarafı 1 - 2 dakika pişirilerek servis tabağına yapmış olan ıspanağın üzerine dizilir. Her balığın üzerine bir ançüez ve limon suyu ilâve edilerek servis yapılır.

PİSİ BALIĞI TAVASI

6	tane pisi balığı (büyük)
1/2	bardak un
1/2	demet maydanoz
1	bardak zeytinyağı
2	tane limon
	tuz
	karabiber

BİR TAVADA KIZDIRILMIŞ zeytinyağına, iyice temizlenmiş, çevre yüzgeçleri kesilerek atılmış pisi balıkları, tuzlanıp biberlenmiş ve unlanmış olarak, atılır. Kızardıktan sonra kâğıt yayılmış bir tepsiye alınır. Sonra servis tabağına aktarılır, maydanoz dalları ve limon dilimleri ile süslenerek servis yapılır.

SALÇALI BALIK FIRIN

(Tekir, uskumru, kefal yavrusu gibi balıklardan)

	(Tekir, uskumru, kefal yavrusu gibi balıklardan)
1 kg	balık
60 gr	havuç (1 orta)
60 gr	soğan (1 orta)
600 gr	domates (3 büyük)
	(veya 100 gr domates salçası)
40 gr	margarin (2 çorba kaşığı)
50 gr	zeytinyağı (3/4 kahve fincanı)
1/2	bardak su
1/2	bardak beyaz şarap
	kırmızı biber (1 kahve kaşığı)
	tuz (1/2 çorba kaşığı

BİR TEPSİYE İYİCE temizlenmiş, ayıklanmış balıklar yan yana yerleştirilerek tepsi bir yana konur. Bir kuşaneye çok ince soğan ve havuç doğranır. Margarin ve zeytinyağı katıldıktan sonra soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlara yine ölçülere göre çok küçük doğranmış domates (yok ise salça) ilâve edilerek 2 - 3 dakika pişirilir. Domatesler salça gibi olunca, beyaz şarap, su, kırmızı biber ve tuz katılıp kaynatılır. Salça koyulaşınca tepsideki balıkların üzerine dökülür ve tepsi, ısısı alttan verilen kızgın fırına sürülür. Balıklar fırında 12 - 15 dakika pişirilir, salçasıyla birlikte tabağa konarak servis yapılır.

SEBZELİ USKUMRU

6	tane uskumru (büyükçe)
1	tane soğan
1/2	bardak zeytinyağı
1/2	baş havuç (orta)
2-3	diş sarımsak
2	tane sarı patates
1/2	domates
1,5	limon
1/2	baş kereviz (küçük)
5-6	dal maydanoz

KEREVİZ VE HAVUÇ temizlenip yıkandıktan sonra yarım santimlik dilimler halinde kesilir. Patatesler de soyularak sebzelerden biraz daha büyükçe doğranır ve su dolu bir kaba konur. Soğan ve sarımsak da ayıklandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranır, maydanoz ince ince kıyılır. Havuç, kereviz, soğan ve defne yaprağı bir tencere içinde, hafif ateşte, bir bardak zeytinyağı ile kızarmadan biraz öldürülür. Sonra sarımsak ve fındık iriliğinde doğranmış olan domates katılır. Domatesle de bir kaç dakika karıştırdıktan sonra beş bardak sıcak su ilâve edilir, tuzu da atıldıktan sonra kapağı kapanır ve kaynatılır.

Sebzeler pişerken balıklar temizlenerek hazırlanır. Hepsi bir tepsiye düzgün biçimde konur. Balıkların arasına patatesler sıkıştırılır. Biraz tuz ve karabiber konur. Pişirilen sebzeler, suyu ile birlikte balıkların üzerine dökülür. Maydanoz serpilir. Su, balıkların üzerine kadar çıkmıyorsa biraz daha ilâve edilir. Sonra tekrar ateşe konur. Kapağı aralıklı bırakılır, ağır ateşte yarım saat kadar pişirilir. Suyunun tamamen çekilmemesine dikkat edilir. Sonra limon sıkılır. Bir kaç taşım da limonlu olarak kaynatılıp ateşten indirilir. Tabağa konularak servise hazır hale getirilir.

(Mercan, sinarit, kefal ve levrek gibi balıklardan)

	(Mercan, sinarit, kefal ve levrek gibi balıklardan)
	Malzemesi :
1 kg	*balık*
100 gr	*mantar*
30	*tane karides*
20 gr	*tereyağ (1 çorba kaşığı)*
1	*kahve fincanı beyaz şarap*
1	*havuç*
1	*orta soğan*
1/4	*demet maydanoz kökü*
2	*defne yaprağı*
3	*bardak su*
	tuz (1 tatlı kaşığı)
	Salçası :
30 gr	*margarin (1,5 çorba kaşığı)*
25 gr	*un (1/2 kahve fincanı)*
250 gr	*süt (1 bardak)*
1/2	*bardak balık suyu*
80 gr	*ayrıca taze tereyağ (4 ç.k.)*
1	*tatlı kaşığı tuz*

BİR BÜYÜK LEVREK balığının kuyruğundan başına doğru her iki taraflı etleri kesilerek iki parça haline alınır. İyice yıkadıktan sonra ölçülere göre tereyağda yağlanmış küçükce bir tencereye konularak bir tarafa bırakılır.

Ayrı bir kaba yine ölçülere göre su, havuç, soğan, maydanoz kökü, defne yaprağı, tuz ile balıktan artmış boş, kuyruk ve kemikleri konularak, içindeki su yarım bardak kalıncaya kadar (tahminen 1 saat) kapaksız olarak kaynatılır. Ilınınca bir bardağa süzülür.

Balık tenceresine soyulmuş, küçük küçük doğranmış mantar ve beyaz şarapla, bardağa alınan balık suyu katılarak kuvvetli ateşte 15 - 20 dakika haşlanır. Delikli kepçe ile balıklar tabağa alınarak bir tarafa bırakılır. Mantarlı balık suyu yarım bardak kalıncaya kadar kaynatılır, mantarlar bir tabağa, kalan su da başka bir bardağa süzülür. Küçük bir kaba, salçanın ölçülerine göre margarin ve un konur. 2 dakika kavrulduktan sonra buna süt ve süzülen şaraplı balık suyu katılır, karıştıra karıştıra pişirilir. Hafif koyulaşmaya yüz tutunca ateş azaltılır ve küçük parçalar halinde tereyağları katılarak yedirilir. Rendelenmiş kaşar peyniri ile tuz ilâve edilerek karıştırılır ve ateşten indirilerek bir yana bırakılır.

Pişirilen balıklar alınır, derileri ayıklanır, ufak parçalara bölündükten sonra, bunların içine, kabukları soyulmuş karidesler, haşlanmış mantarlar ve hazırlanan salçanın yarısı katılır. Karıştırılarak balıklar salçalanır, bunların üzerine artan salça sıvanır, rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.

Tabak, ısıyı üstten veren kızgın fırına sürülerek, kaşar peynirleri hafif kızarıncaya kadar 10 dakika fırınlanır, bundan sonra servis yapılır.

SÜPREM SALÇALI LEVREK

1,5 kg	*levrek*
2	*kaşık tereyağı*
2-3	*fiske Hindistan cevizi*
1,5	*baş soğan*
1-2	*ceviz kadar havuç*
	yarım bayat ekmek
2	*kaşık un*
250 gr	*karides*
1	*fincan sirke*
2	*kahve kaşığı karabiber (tane)*
2	*dal kereviz*
	yarım limon
	tuz
	karabiber

İÇİ TEREYAĞI İLE yağlanmış bir tepsiye temizlenmiş balık birer kişilik filetolar halinde yanyana, aralıksız yerleştirilir. Tuz, karabiber ve limon suyu konur. 3 - 4 kaşık da su ilâve edildikten sonra tepsiyi tamamen örtecek büyüklükte bir kâğıt, yağlanarak filetoların üzerine örtülür.

Karidesler de 1,5 bardak su ile sirke ve tuz konan tavada 10 - 15 dakika haşlanarak kabukları ayrılır. İnce kesilmiş ekmek dilimleri, kabukları çıkarıldıktan sonra, verev ya da üçgen biçiminde kesilerek yağda kızartılır.

İki kaşık dolusu un bir kaşık kadar tereyağı ile tencerede telle karıştırılarak (pembeleştirilmeden) bir parça kavrulur. Sonra, 2 - 3 bardak balık suyu birden üzerine boşaltılır. (Bu su şöyle elde edilir: Balığın başı ve bel kemiği küçük parçalara bölünür. Kırıntılariyle birlikte 6 - 7 bardak soğuk su konarak bir kapta ısıtılır. Bir yandan da kereviz, soğan ve havuç, küçük parçalar halinde doğranıp balığa ilâve edilir. Tane karabiber ve limon suyu konulduktan sonra içindeki su tahminen 3 bardak miktara ininceye kadar kaynatılır, sonra süzülür.) Bu usulle hazırlanan su ilâve edildikten sonra salça dibine sarmaması için bir kaç kez kaynatılır. İçine Hindistan cevizi ve yeteri kadar tuz atılır.

Öte yandan yarım baş soğan, ince ince kıyılarak salçaya eklenir. Yavaş yavaş kaynatılarak 10 - 15 dakika pişirilir. Burada, salça kıvamının, ezilmiş yoğurt koyuluğundan biraz daha suluca olmasına dikkat edilir.

Sonra filetolar, kağıdı ile birlikte orta ısılı fırında, kızartılmadan, 15 - 20 dakika pişirilir. Servis tabağının dibine yerleştirilen kızarmış ekmeklerin üzerine filetolar yerleştirilir. Balıkların piştiği tepside su varsa üzerinde gezdirilir. Hazırlanan süprem salçası da balıkların üzerine dökülür. Sonra da karidesler üzerine serpiştirilir, servis yapılır.

ŞARAPLI KALKAN

1 kg	*kalkan balığı*
2	*bardak beyaz şarap*
2	*kaşık zeytinyağı*
1	*limon*
	yenibahar
	karabiber
	tarçın
	defne yaprağı
	tuz

KALKAN BALIĞI İNCE dilimlere kesilir. Güzelce yıkanıp bir tencereye yerleştirilir. Üzerine iki bardak beyaz şarap dökülür ve kimyon, yenibahar, karabiber, tarçın ve birkaç defne yaprağı ilâve edilir.

Orta ısıdaki bir ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra etler parça parça alınır, derisi çıkarılır. Üzerine limonla zeytinyağı konur, sofraya götürülür.

ŞİŞTE KILIÇ BALIĞI

750 gr	*kılıç balığı*
1	*çorba kaşığı limon suyu*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
1	*çorba kaşığı soğan suyu*
1	*tatlı kaşığı kırmızı biber*
12	*tane defne yaprağı*
	tuz
	(1,5 tatlı kaşığı)
	Üzerine :
1/2	*kahve fincanı zeytinyağı*
1/2	*demet maydanoz*
	büyük bir limonun suyu

DERİSİ ÇIKARILMIŞ, 3 santim eninde 4 santim boyunda 2 santim kalınlığında parçalara kesilmiş kılıç balığı bir sahana konur. Üzerlerine kırmızı biber, limon suyu, zeytinyağı, soğan suyu, tuz ile defne yaprağı konularak iyice karıştırılır ve serin bir yerde 5 - 6 saat bekletilir. 5 - 6 saat sonra balıklar, uzunluklarına doğru bir parmak aralıkla şişelere geçirilir ve harlı olmayan kömür ateşinin üzerine yerleştirilir. Bir tarafları kızardıktan sonra, öbür taraflarını çevirmek suretiyle 10 - 12 dakika pişirilerek tabağa alınır.

Bir salçalık içerisine ölçülere göre limon suyu, zeytinyağı ve kıyılmış maydanoz konulur ve çatalla çırpılarak balıkla birlikte servis yapılır.

NOT : Sahanda kalan balık, limon ve soğan suları, balıklar pişerken arada bir, balıkların pişen taraflarına sürülürse, şiş daha lezzetli olur.

TEKİR BALIĞI TAVASI

1 kg	*tekir balığı*
1	*bardak un*
1,5	*limon*
1	*bardak zeytinyağı*
3-4	*tane yumurta*
1/2	*demet maydanoz*

TEMİZLENEN BALIKLAR TUZLANIP biberlendikten sonra una bulanır. Çok küçük olan balıklar da üçü, dördü kuyruklarından birbirine yapıştırılarak una bulanır. Bir kaba kırılan yumurtalar sarısı ve akı iyice karışıncaya kadar çırpılır. Zeytinyağı kızdırılan tavada, bu balıklar, yumurtaya da sokulup çıkarıldıktan sonra kızartılır. Kızaran balıklar, üzerine kâğıt yayılmış bir tepsiye alınır. Daha sonra da servis tabağına aktarılır. Maydanoz dalları ve limon dilimleriyle süslenerek servis yapılır.

TEKİR IZGARASI

12	*tane tekir balığı*
4	*tepeleme kaşık un*
2	*çorba kaşığı zeytinyağı*
4	*parça limon*
	biber
	tuz

TEKİR BALIKLARI TEMİZLENİR, kurulanır ve una bulanıp zeytinyağı ile yağlanır, ızgaraya dizilir. 4 dakika bir tarafı, 4 dakika diğer tarafı pişirilip servis tabağına alınır. Her balığın üzerine 1 limon ve iki parça metr dotel yağı konularak servis yapılır.

Metr dotel yağı : Yağ, limon suyu, kıyılmış maydanoz, biber ve tuz bir kapta iyice karıştırılıp çalkanır. 25 - 30 santim çapında çubuk şeklinde yuvarlanır ve yağ kağıdına sarılarak buz dolabında dondurulur. Dilim dilim kesilerek balıkların üzerinde servis yapılır.

TERBİYELİ KALKAN BALIĞI

1,5 kg	*kalkan*
3	*tane yumurta sarısı*
2	*baş soğan*
1	*kaşık un*
1	*baş havuç (küçük)*
2	*tane limon*
3	*tane patates*
3	*diş sarımsak*
1	*tane defne yaprağı*
1/2	*bardak zeytinyağı*
1/2	*baş kereviz (küçük)*
5-6	*dal maydanoz*
	tuz
	karabiber

KEREVİZ, HAVUÇ, SOĞAN ve maydanoz yıkanıp, küçük küçük parçalar halinde doğranır, defne yaprağı ile birlikte bir tencereye konan zeytinyağında hafif ateşe tutulur. Kızartmadan biraz öldürülür. Dövülmüş üç diş sarımsak ve bir kaşık un eklenir. Bir kaç kere karıştırılarak beş bardak su konur. Tuzu da atıldıktan sonra kaynatılır.

Sebzeler pişerken balık temizlenir. Birer kişilik parçalar halinde, enine, kemikli olarak kesilerek tepsiye konur. Patatesler de soyulup yarım daire şeklinde, biraz kalınca doğranarak balıkların aralarına yerleştirilir. Tekrar tuz ve karabiber , yeterince ilâve edilir.

Pişen sebzeler suyu ile birlikte balığın üzerine dökülür. Bir miktar daha su ilâve edilir. Kapağı aralık bırakılmak suretiyle orta ateşte, yarım saat kadar, içinde iki bardak su kalıncaya kadar pişirilir.

Bir, ya da bir buçuk limon suyu, üç yumurta sarısı ile bir kapta çırpıldıktan sonra bir bardak su ile sulandırılıp terbiyesi yapılır. Balık tenceresi ya da tepsisi ateşten indirildikten sonra terbiyesi ilâve edilir, servise hazır hale getirilir.

TERBİYELİ KEFAL BALIĞI

	(Levrek, kefal gibi balıklardan)
1 kg	*levrek balığı (1 tane)*
500 gr	*sarı patetes (4 tane)*
1	*baş soğan*
1/2	*demet kereviz yaprağı*
8	*bardak su*
	Üstüne :
125 gr	*tereyağı (2 kahve fincanı)*
1/2	*demet maydanoz*
1	*tane limon (garnitür olarak)*
	tuz (1 çorba kaşığı)

(Levrek,kefal gibi balıklardan)

ÖLÇÜLERE GÖRE SU, kereviz yaprağı, dörde bölünmüş soğan, kabukları soyulmamış patates ve tuz bir tencereye konarak ateşe oturtulur. Patatesler pişince tencereden alınır ve ılımaya bırakılır.

İyice yıkanmış ve ayıklanmış, enliğine doğru 6 eşit tekerlek halinde kesilmiş levrek balığı tencereye konarak, kapağı kapatılır. Kuvvetli ateşte 20 - 25 dakika pişirilir. Balıklar, delikli kepçe ile tabağa alınır. Patateslerin kabukları ayıklanır ve ikiye bölünerek balığın etrafına, tabağa yerleştirilir. Üstlerine kıyılmış maydanoz karıştırılmış sıcak tereyağı gezdirilir. İsteyen üzerine limon sıkabilir.

TEREYAĞLI BALIK BUĞULAMASI

(Uskumru, hamsi, sardalye gibi balıklardan)

	(Uskumru, hamsi, sardalye gibi balıklardan)
1 kg	*balık*
40 gr	*tereyağ (2 çorba kaşığı)*
40 gr	*margarin (1,5 çorba kaşığı)*
1	*kahve fincanı su*
1/2	*demet maydanoz*
	tuz (1/2 çorba kaşığı)

PULLU İSE PULLARI çıkarılmış, içi ve galsameleri iyice temizlenmiş ve güzelce yıkanmış balıklar bir tepsiye yanyana dizilir. Bunlara ölçülere göre tuz ve su katılarak tepsinin kapağı kapatılır ve hafif ateşin üzerine oturtulur. Burada 20 dakika pişirilir. Balıklar pişince dikkatle tabağa alınır. Üzerlerine ölçülere göre maydanoz, hafifçe eritilmiş tereyağı ile margarin gezdirilir ve servis yapılır.

USKUMRU BALIĞI FİLETOSU TAVASI

1 kg	*büyük boyda uskumru*
220 gr	*zeytinyağı (1 bardak)*
1/2	*kahve fincanı zeytinyağı*
	büyük bir limonun suyu
	tuz

BÜYÜK USKUMRU BALIKLARININ başları kanatları hizasından kesilerek atılır. Kuyruktan başa doğru her balıktan iki fileto çıkarılır. Yıkanır ve tuzlanır.

Bir tavaya zeytinyağı konur, yağ iyice kızdırılır. Filetoların deri bulunan kısımları tavanın altına gelecek biçimde tavaya atılır ve tava sallanmak suretiyle balıkların bir tarafı 2 dakika pişirilir ve delikli kepçe ile tavadan çıkarılır.

Balıklar, deri tarafları üste getirilmek suretiyle, bir tabağa yerleştirilir ve üstlerine yarım kahve fincanı zeytinyağı, limon suyu, biraz tuz serpilerek servis yapılır.

USKUMRU BUĞULAMASI

1,5 kg	*uskumru*
1-2	*kahve fincanı zeytinyağı*
2	*limon*
1-2	*çorba kaşığı kekik*
10	*defne yaprağı*
1	*demet maydanoz*
	tuz
3	*kahve fincanı su*

BALIKLAR TEMİZLENİP BOL suyla yıkandıktan sonra tuzlanır. Bir tepsiye defne yaprakları dizilir. Üzerine balıklar yerleştirilerek, kekik serilir. Yuvarlak yuvarlak dilimlenen limonlar da balıkların üzerine konur. Yağ ve su ilâve edilir. Kapağı kapatılır ve ağır ateşte suyunu çekip yağı kalıncaya dek pişirilir. Dilenirse dibini tutturup, hafifçe kızarması da sağlanabilir. Daha bir kokulu, daha bir lezzetli olur.

Ocaktan indirilen balığın üzerine, incecik kıyılmış maydanoz serpilir. Yanında limon olduğu halde sıcak sıcak servis yapılır.

USKUMRU DOLMASI

1,5 kg	*uskumru balığı*
200 gr	*zeytinyağı (1 bardak)*
750 gr	*soğan (7 büyük)*
75 gr	*ceviz içi*
25 gr	*beyaz fıstık*
25 gr	*siyah kuru üzüm*
1	*demet tereotu*
1	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı tarçın, baharat*
1	*kahve kaşığı karabiber*
1	*demet maydanoz*
	Panürlemek için :
150 gr	*un (3 kahve fincanı)*
250 gr	*galeta tozu (2 bardak)*
4	*tane yumurta*
280 gr	*zeytinyağı (1 1/4 bardak)*

İRİ USKUMRULAR, GALSAMELERİ ve bağırsakları çıkarıldıktan sonra yıkanır. Balıkların etleri başından kuyruğa doğru 3 - 4 defa sıkılmak suretiyle gevşetilir. Her balığın kuyruğunun yarım parmak üstünden kalın kılçığı sağa sola oynatılarak kırılır, baş taraf için de aynı şey yapılır. Yukarısından tutarak çekilir ve kalın kılçık çıkarılır. Balıklar, kuyruk kısmından tutulur, başına doğru sıvazlanır, sıkılır ve deriler yırtılmadan etleri baş tarafından çıkartılır. Bu etler bıçakla iyice kıyılarak bir tarafa bırakılır.

Bir tencereye yukarıdaki ölçülere göre zeytinyağı, doğranmış soğan konarak bunlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanların içine yine ölçülere göre iç ceviz, fıstık, üzüm, tarçın, bahar, tuz ve karabiberle yıkayarak buna balık içleri katıldıktan sonra kavrulur. Bundan sonra kıyılmış maydanoz, tereotu ilâve ederek iyice karıştırılır ve ateşten indirilir.

Bu iç, boşalan balıkların içlerine sıkı sıkı doldurulur ve bunlar bir tabaktaki una, çalkanmış yumurtaya ve en sonunda da galeta tozuna bulanır. Bu iş bitince, balıklar üçer üçer kızdırılmış zeytinyağına atılır. Çevirmek suretiyle iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar kızartılır.

USKUMRU IZGARASI

12	*adet uskumru*
1/2	*demet maydanoz*
2	*kaşık zeytinyağı*
2	*adet limon*
	tuz

İYİCE TEMİZLENDİKTEN SONRA tuzlanan balık, zeytinyağına sokulup çıkarılarak doğrudan doğruya ızgaraya konur. Yeteri kadar kızartılır. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine limon gezdirilir.

Garnitür olarak patates ya da soğan piyazı yanında alınır. Hazırlık, yemekten en çok yarım saat önce yapılır ve pişer pişmez, taze olarak servis yapılır.

YESİL BİBERLİ KILIC BALIĞI

750 gr	*kılıç balığı*
130 gr	*zeytinyağı (2 kahve fincanı)*
250 gr	*soğan (2 büyük)*
300 gr	*domates (2 orta)*
15	*tane yeşil biber*
1	*baş sarımsak*
1/2	*bardak su*
1	*kahve kaşığı karabiber*
2	*tatlı kaşığı tuz*

BİR TEPSİYE DİLİM halinde doğranmış balıklar yanyana dizilir. Yukarıdaki ölçülere göre doğranmış iki baş soğan, küçük parçalara bölünmüş sarımsak ve 1 kahve fincanı zeytinyağı konularak orta ısıdaki ateşte karıştırılmak suretiyle soğanlar öldürülür. Soğanlar ölünce tepsiye soyulmuş, doğranmış domates ile halka halka kesilmiş yeşil biber katılarak domatesler 5 dakika pişirilir. Sonra su ilâve edilir, karabiber ve tuz serpilir, ayrıca kalan zeytinyağı da katılır.

Kalın derisi çıkarılmış bir parmak kadar 6 eşit dilime bölünmüş balıklar da konduktan sonra kapağı kapatılır ve balıklar kuvvetli ateşte 10 - 12 dakika pişirilir. Sonra balıklar tabağa alınır, harçları üzerlerine eşit olarak konur, soğuduktan sonra servis yapılır.

YUMURTALI TON BALIĞI

6	*adet yumurta*
1/2	*litre süt*
200 gr	*lık bir kutu ton balığı*
40 gr	*margarin*
30 gr	*un*
	tuz
	karabiber
	kırmızı biber

MARGARİN, UN, SÜT, tuz ve karabiber ile bir karışım hazırlanır. Ton balığı bu karışıma konur. 10 dakika pişirilir. Bu zaman zarfında ısıtılmış yağa yumurtalar kırılır. Yanına da karışım eklenir. Üzerine kırmızı biber serpilerek iki dakika kadar fırında tutulur.

AMERİKAN USULÜ İSTAKOZ

1	tane orta büyüklükte istakoz
30 gr	tereyağ (1,5 çorba kaşığı
65 gr	zeytinyağı 9 1 kahve fincanı)
1	büyük soğan
1	orta havuç
1	pırasa beyazının 1/5 i
1	küçük kereviz kökü
1	diş sarımsak
2	karanfil
1	kahve kaşığı kekik
1	defne yaprağı
1	tutam çok acı kırmızı biber
1	çorba kaşığı domates salçası
3/4	kahve fincanı konyak
2	kahve fincanı beyaz şarap
4	bardak su
1/2	demet tereotu
1	çorba kaşığı çiğ krema
40 gr	ayrıca tereyağ (2 çorba kaşığı)
1	kahve kaşığı tuz

İSTAKOZUN KOLLARI DİBİNDEN kesilir, kuyrukla gövdesinin ayrıldığı yerden ikiye bölünür, üst kısımları da uzunluğuna doğru ikiye kesilir. Havyar ve beyazlar bir tarafa ayrılır. Makaslarının üzerine çekiçle vurmak suretiyle çatlatılır. Sonra kuyruk kısmı, enliliğine ikişer parmak kalınlığında çeşitli parçalara bölünür ve bir tarafa bırakılır.

Küçük bir tencereye yukarıdaki ölçülere göre zeytinyağı, tereyağı, küçük küçük doğranmış soğan, havuç, pırasa beyazı, kereviz kökü, konularak ateşe oturtulur. 10 dakika karıştırılarak ateşte kalır ve sebzeler sarımsı bir renk alıncaya kadar kavrulur. Küçük parçalaç haline getirilmiş olan ıstakozlar ilâve edilir. 5 dakika daha kavrulur ve ıstakozlar kırmızılaşınca içine konyak katılır. Konyağın alkolü uçtuktan sonra tencereye beyaz şarap, domates salçası, acı biber, karanfil, kekik, sarımsak (doğranmış olarak) defne yaprağı, tuz, 4 bardak su da katarak karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılarak kuvvetli ateşte 18 - 20 dakika pişirilir. Piştikten sonra delikli kepçe ile ıstakoz parçaları bir kaba alınarak çok hafif ateş üzerine konur, tenceredeki suyu azalıp, koyulaşıncaya kadar kaynatılır, sonra kalınca bir süzgeçle süzülür.

Bu salçaya azar azar, karıştırılmak suretiyle tereyağı yedirilmeli, krema, tereotu ve bir tarafa bırakılan havyar ve beyazlar katılmalı, iyice karıştırıldıktan sonra kap, ateşten indirilmelidir.

Hafif ateş üzerinde bulunan ıstakoz parçalarının kabuklarının üst kısımları kesilerek çıkarılmalı, sonra ıstakozları yalnız alt kabukları ile bir tabağa muntazam dizmeli, üstlerine de hazırlanan salçayı sıcak sıcak dökerek derhal servis yapmalıdır.

DENİZ YAHNİSİ

25-30	*tane iç midye*
1	*arpacık soğan*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
1	*demet maydanoz*
2	*çorba kaşığı sirke*
	tuz, karabiber
3-4	*domates*
1	*tatlı kaşığı (silme) un*
1	*defne yaprağı*
1	*diş sarımsak (isterseniz)*

MİDYELERİ TEMİZLEYİP GÜZELCE yıkayın. Bir süzgece koyup sularının süzülmesini bekleyin. Tencereye yağı koyup kızdırın. Sonra sarımsağı ve rendelenmiş soğanı, ilâve edip hafifçe sararıncaya kadar 2 - 3 dakika kavurun. Sonra midyeleri ilâve edin ve bir iki defa çevirip sirkeyi ilâve edin. Kapağını, 1 - 2 dakika sonra ununu koyup karıştırın. Sonra, kabuklarını soyup ufak ufak doğradığınız domatesi, tuz, biber ve defne yaprağını ilâve edin. Tencerenin kapağını kapatın. 8 - 10 dakika kaynattıktan sonra indirin. Üzerine maydanoz serpip servis yapın.

DENİZCİ USULÜ MİDYE

75	*tane büyük iç midye*
3	*bardak su*
	Salçası :
10 gr	*un (1 tatlı kaşığı)*
20 gr	*zeytinyağı (1/3 kahve fincanı)*
350 gr	*balık suyu (1 1/4 bardak)*
	yarım orta boy soğan
4	*diş sarımsak*
1/2	*demet maydanoz*
1/2	*demet dereotu*
1	*tutam kırmızı acı biber*
2	*tatlı kaşığı tuz*
1	*limon*

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre su ve tuz konarak kaynatılır. Kaynayınca, buna ayıklanmış iç midyeler atılır ve çok kuvvetli ateşte 2 - 3 dakika haşlanır. Delikli kepçe ile süzüp alınarak bir tabağa konulur ve bir tarafa bırakılır.

Küçük bir tencereye ölçülere göre zeytinyağı ile un konularak hafif ateşte yavaş yavaş, halloluncaya kadar kavrulur. Buna, hazırlanan balık suyu katılarak,salça koyulaşıncaya kadar karıştıra karıştıra kaynatılır ve tuz ile, bir tarafa bırakılan midyeler buna ilâve edilerek ateşten indirilir. Soğumaya bırakılır. Soğuyunca bunlara rendelenmiş soğan, sarımsak, kıyılmış maydanoz ve tereotu, acı biber ve bir limonun suyu ilâve edilerek iyice kızartılır, sonra da servis yapılır.

GÜVEÇTE KARİDES

20	*tane karides*
1	*baş soğan*
1	*yeşil dolmalık biber*
2	*kaşık sade yağ*
1	*domates*
1	*tatlı kaşığı konyak*
	tuz
	karabiber

SOĞAN YARIM HALKALAR halinde doğranır. İnce ince biber kesilir ve bir tavada, hafif yağda, soğanlar pembeleşinceye kadar kızartılır, biberler öldürülür. Kabukları soyularak çekirdekleri çıkarılmış ince ince kıyılmış domatesler tavaya atılır, tuz ve karabiber karıştırılır.

Karidesler bir kuşanede 1 kaşık yağ ile karıştırılır. Kıyılmış soğan ve tuzla sote yapılır, 1 kaşık konyak da dökülerek bunun üzerine öbür tavadaki malzeme aktarılır. Karıştırılır ve bir tabağa düzgün bir biçimde yerleştirilir. (Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri de istenilirse konulabilir.)

HARDALLI KARİDES

1	*kahve fincanı limon suyu*
750 gr	*iri karides*
3/4	*kahve fincanı zeytinyağı*
1/2	*demet maydanoz*
1	*kahve kaşığı hardal*
2	*çorba kaşığı (silme) tuz*

MİNİK BİR TENCEREYE su doldurun, tuzu da koyun ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca karidesleri ilâve edin ve 8 - 9 dakika haşlayıp indirin. Suyunu süzün. Karideslerin üstlerindeki kabukları ayıkladıktan sonra büyükçe bir tabağa düzgün bir biçimde yerleştirin.

Sonra limon, yağ, hardal ve incecik doğranmış maydanozu küçük bir kâseye bir çatalla iyice çarpa çarpa karıştırın. Sonra da karideslerin üzerine döküp servis yapın.

KARİDES KÖFTESİ

500 gr	*karides*
2	*yumurta*
1/2	*limon suyu*
1	*fincan zeytinyağı*
	tuz
	greyfurt
	yeşil zeytin
1	*çay kaşığı un*
	salata

KARİDESLERİ İYİCE YIKADIKTAN sonra tencerede kaynayan suyun içine atınız. 10 dakika haşlayıp suyunu süzünüz. Ilınınca kabuklarını ayıklayınız. Bardakların içine birer yaprak yeşil salata ile içi boşaltılmış greyfurtları yerleştiriniz içlerine karidesleri doldurunuz. Ayrıca bir kapta yumurta, tuz ve unu tahta kaşıkla aynı yönde karıştırınız, damla damla zeytinyağını ilâve ediniz.

Sonra da aynı şekilde limon suyunu yediriniz. Hazırladığınız bu mayonezi karideslerin üstüne döküp, kürdana geçirilmiş birer yeşil zeytinle süsleyiniz.

KARİDES TAVASI

1	*bardak zeytinyağı*
18-20	*karides*
4	*yumurta*
2	*çay fincanı galeta tozu*
2	*limon*
	biraz tuz
1	*çay bardağı un*
	Salçası :
1	*çay fincanı mayonez*
1	*demet maydanoz*
2	*hazırlop yumurta sarısı*
2	*minik hıyar turşusu*
2	*çorba kaşığı kapari*

YUKARIDA SALÇA İÇİN yazılı malzemeyi; incecik kıyılmış maydanoz, hıyar turşusu ve kapariyle, yumurta sarısı ve daha önce tarif ettiğimiz şekilde hazırladığınız mayonezi bir iyice karıştırıp serince bir yere bırakın.

Öte yandan, karideslerin başlarını koparıp kabuklarını soyun. Sırtını bıçakla boydan boya kesin. İçindeki kara barsaklarını çıkarın. Sonra da öyle koparmadan açın. Bir tepsiye yanyana koyun. Üzerine tuz ekin ve limonun bir tanesini sıkın. Ve 5 - 10 dakika bırakın. Sonra yumurtaları bir kâseye kırıp çatalla çarparak bir kaç kez karıştırın.

Temizlenmiş karidesleri önce una, sonra yumurtaya sonra da galetaya bulayıp, tavadaki kızgın yağa atın. Altın sarısı bir renk alana kadar kızartın yuvarlak yuvarlak dilinmiş limon koyun. Ve yanına yukarıda hazırladığınız salçası olduğu halde servis yapın.

KARİDESLİ PİLÂV

Bakınız : Pilâvlar Bölümü.

MAYONEZLİ MİDYE

75	*tane büyük iç midye*
3	*bardak su*
2	*tatlı kaşığı tuz*
	***Mayonezi** : (Soslar bölümünde yapılışı açıklanan pratik ya da şahane usuldeki mayonez)*
	***Ayrıca ilâve edilecek** :*
1/2	*kuru soğan*
1/2	*limonun suyu*
	bir tutam acı kırmızı biber

BİR KÜÇÜK TENCEREYE ölçüsüne göre su konarak tuz ilâve edilir ve kaynatılır. Su iyice kaynayınca, temizlenmiş iç midyeler içine atılır. Çok kuvvetli ateşte 3 dakika haşlandıktan sonra delikli kepçe ile çıkartılarak süzülür ve bir tabağa konularak soğumaya bırakılır.

Midyeler soğuyuncaya hazırlanmış olan mayonez, acı kırmızı biber, çok ince rendelenmiş soğan suyu ile yarım limon suyu üzerine konulur, iyice karıştırılarak servis yapılır.

MİDYE PLÂKİSİ

75	*büyük iç midye*
115 gr	*zeytinyağı (1/2 bardak)*
150 gr	*soğan (2 orta)*
100 gr	*havuç (2 orta)*
125 gr	*sarı patates (1 büyük)*
60 gr	*kereviz kökü (1 küçük) veya 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası*
1	*tatlı kaşığı toz şeker*
6	*diş sarımsak*
1	*demet maydanoz*
1	*bardak midyelerin haşlandığı su*
3	*bardak su (midyeleri haşlamak için)*
2	*tatlı kaşığı tuz*

KÜÇÜK BİR TENCEREYE su konularak kaynatılır, bu suya iyice temizlenmiş iç midyeler atılır. Çok kuvvetli ateşte 3 dakika kaynatılır sonra bir süzgeçten geçirilerek suyu başka kaba, midyeler de tamamen susuz olarak bir tabağa alınır. Süzülmüş midye suyundan bir bardak alınarak midyelerle bu bir bardak su bir tarafa bırakılır.

Başka bir tencere alınır, buna yukarıdaki ölçülere göre zeytinyağı ile küçük küçük doğranmış soğan konulur, soğanlar pempesi bir renk alıncaya kadar kavrulur.

Bunlara fındık kadar doğranmış patates, kereviz kökü, tuz, midyeler, haşlanan sudan bir bardağa ve küçük doğranmış bir domates (domates yoksa salçası) katılır. Tencerenin kapağı örtülerek 25 dakika pişirilir. Sebzeler pişince bunlara maydanoz ile haşlanan midyeler ilâve edilir, iyice karıştırılarak ateşten indirilir. Soğumaya bırakılır. Soğuyunca tabağa alınarak servis yapılır.

MİDYE TAVASI

30	büyük iç midye
125 gr	un (2,5 kahve fincanı)
10 gr	bira mayası
40 gr	margarin (2 çorba kaşığı)
2	tane yumurta
100 gr	su (1,5 kahve fincanı)
1/2	kahve fincanı ayrıca un
220 gr	rafine çiçek yağı
2	tatlı kaşığı tuz

MIDYELER, TEMİZLENİP YIKANDIKTAN sonra kuru bir peçeteye sıralanarak bir tarafa bırakılır. Bir kuşaneye ölçülere göre un konur. Ortası açılır ve bu yere ılık suda yumuşamış bira mayası, margarin, iki yumurtanın sarısı ile azar azar dörtte bir kahve fincanı ılık su katılarak, bir taraftan da iyice karıştırılır, bulamaç haline getirilir ve sulu halde hamur yapılır.

İyice kabarması için sıcakca bir yerde bir saat bekletilir. Bir saat sonra kalan yumurta akları küçük bir tencereye konarak üstlerine bir tutam tuz serpilir. Beyaz, koyu bir köpük haline gelinceye kadar telle durmadan çırpılıp dövülür. Sonra kabarmış olan mayalı hamura katılarak karıştırılır ve birbiriyle iyice halledilir. Bu hazır olunca peçete üzerindeki midyeler teker teker alınarak tabaktaki yarım kahve fincanı una bulanır, sonra mayalı hamura batırılır ve içinde kızdırılmış rafine yağı olan tavaya üçer, dörder tane atılır.

Midyeler kabarıp, pembeleşinceye kadar kızartılır ve delikli kepçe ile iyice süzülerek bir tabağa alınır, servis yapılır.

PANE İSTAKOZ

ÇİĞ ISTAKOZ ORTADAN ikiye bölünür ve 3 - 4 santim uzunluğunda kesilir. Makas ya da bıçakla kabuklarından ayrılır, tuzlanır, karabiber serpilir, bunun suyuna konur. Hepsi birer birer una batırıldıktan sonra çırpılmış yumurtaya atılır.

Sıvazlanıp çıkarılır ve galeta tozuna batırılır. Sonra kızgın rafine veya zeytinyağına atılır. Üç dakika çevrilerek pişirilir, tabağın ortasına dizilir. Yanlarına haşlanmış patates halka şeklinde kesilmiş olarak yerleştirilip tartar sosla birlikte servis yapılır.

ŞİŞTE KARİDES

25	tane karides
2	tane domates
1	tane limon
200 gr	tereyağı
10	defne yaprağı
5	yeşil sivri biber
	karabiber
	tuz

KARİDES HAZIRLANIR. ŞİŞE bir karidey, bir halka limon bir defne yaprağı, bir domates (halka) olarak geçirilir. Ayrıca yeşil biber de şişlere geçirilir. Hepsi birlikte tuzlanır, biberlenir ve harlı kömür ateşinde pişirilir.

Servis yapılırken yanında erimiş olarak tereyağı bulundurulur.

TERATORLU MİDYE TAVASI

30	*tane iri iç midye*
2	*yumurta*
1	*çorba kaşığı bira mayası*
2,5	*kahve fincanı un*
1,5	*çorba kaşığı tereyağı ya da sofra margarini*
1	*bardak zeytinyağı*
	Tereotor için :
2	*kahve fincanı helva fıstığı*
2	*kahve fincanı zeytinyağı*
	tuz
2	*dilim ekmek*
1	*diş sarımsak (isterseniz)*

MİDYELERİ TEMİZLEYİP YIKADIKTAN sonra bir peçetenin üzerine sıralayın

Öte yandan, bir tencereye unu, mayayı, tereyağı ve yumurta sarılarını koyun. Suyu da azar azar ilâve etmek suretiyle hepsini karıştırıp hamur yapın. Bu suluca humuru sıcak bir yerde 50 - 60 dakika kabarmaya bırakın. Sonra da çarpıp kar haline getirdiğimiz yumurta aklarını bu dinlenmiş hamura ilâve edip, karıştırın.

Artık midyeleri kızartabilirsiniz. Önce una, sonra hamura buladığınız midyeleri tavadaki kızgın yağa atıp pembeleşinceye kadar kızartın. Kevgirle yağlarını süzdürerek tabağa alın.

Bu arada, tereotu hazırlayın. Fıstıkları iyice dövün. Islatıp sıktığınız iç ekmekleri ilâve edip fıstıklarla birlekte birkaç defa dövdükten sonra zeytinyağını ilâve edin. Sonra dövülmüş sarımsak, limon suyunu da ilâve edip iyice karıştırarak halledin. Sonra da kızarttığınız midyelerle birlikte servis yapın.

1 — GENEL BİLGİLER
2 — ET YEMEKLERİ
a) Kebaplar
b) Köfteler
c) Öbür et yemekleri
3 — SAKADAT ÇEŞİTLERİ

IV.

BÖLÜM

et yemekleri ve sakadat çeşitleri

ET PİŞİRİRKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1 — Koyunun çeşitli parçalarının kullanılış yerleri :

But kısmından :
- Şişlik
- Külbastı
- Bonfile
- Kuşbaşı
- Kıyma

Sırt kısmından :
- Pirzola

Gerdan kısmından :
- Kıyma
- Gerdan

Kol ve döş kısımlarından :
- Rosto

2 — Eti pişirmek için neler yapalım? Neler yapmayalım?

a — Etin lezzetini ve besin değerini kaybetmemesi için çok yıkamamak gerekir.

b — Tuz, biber gibi maddeler önceden serpilmemelidir. ızgara yapılan taraf çevirmeden az önce, diğer taraf ise servis yapılırken tuzlanmalıdır.

c — Tava ızgarasında ise her iki tarafa, servis yapılırken tuz serpilmelidir.

d — Etler on dakika kadar kaynadıktan sonra üstüne çıkan köpükler alınmalıdır.

e — Büyükbaş hayvanların pirzolalarına birgün evvelden zeytinyağı ile şarap sürülürse çabuk pişer, lezzetli ve yumuşak olur.

f — Pirzola ve şiş kebapları daima ağır ateşte pişirilmelidir. Ateş, damlayan yağların etkisiyle alevlenirse, alevlere tuz ekmelidir.

g — Rosto yapılırken, tuz ve biber, tencereye et konulmadan önce atılmalıdır. Etin bulunduğu tencere kapakla örtülmemeli ve su ilâve etmemelidir. Dikkat edilecek diğer bir hususta rostoyu katiyen unlamamaktır.

h — Etlere ilâve edilecek soğanları gayet az kavurmalıdır.

3 — Et pişirme yöntemleri :

a — Kebap :

Et ilkönce hiç su katmadan hafif esmerleşinceye kadar kavrulur. Bundan sonra tek başına pişecekse çok az su ilâve edilir. Sebze katılacaksa, su ilâve etmeye lüzum yoktur.

b — Kızartma :

Kızartma için çok kızgın olmayan fırın kullanılır. Et fırına sokulurken yağlı olan tarafın üste gelmesine dikkat edilir.

c — Izgara :

Izgara hafif ateşte yapılır. Etler buzdolabından alındıktan sonra biraz bekletilir ve ızgara yapıldıktan sonra tuzlanır. Izgarada etin lezzetini kaybetmemesi için yalnız bir kez çevrilmesi yeterlidir.

Izgara bazen tavada yapılabilir. Bu durumda etin yağ vaziyetine göre tavaya yeteri kadar yağ atmak lâzımdır. Et yağ bıraktıkca tavadaki yağ alınır.

d — Suda haşlama (Söğüş) :

Ete bol miktarda su katarak pişinceye kadar kaynatmalıdır. Arta kalan su çorbalarda kullanılır.

ETLER

Azotlu maddeler, yani protein bakımından çok zengin oluşu bakımından günlük hayatımızda en çok aranan besin niteliğindeki et, başlıca besin maddelerimizden biridir.

Bunlardan koyun eti, genel olarak, yağlıdır. Kasların çevresinde de, kas liflerinin içinde de yağ bulunur. Sığır eti ise kan bakımından zengindir, dokusu sıkıdır. Sığır etinde, görülen yağları çıkarıldıktan sonra, kalan yağ yüzde 2 olduğu halde, bu miktar, koyun etinde yüzde 2 - 4 oranındadır. Domuz etinde ise yüzde 4 - 6 oranındadır. Kuşların ve çeşitli av hayvanlarının yağ oranı çok daha azdır.

Bitkilerle beslenen hayvanların etleri, genel olarak ,insanlar tarafından yenir. Ülkemizde eti yenen başlıca hayvanlar koyun, sığır, keçi, kümes ve av hayvanlarıdır. Bunların etlerinden başka ciğerleri (akciğer ve karaciğer), yürekleri, beyinleri, dilleri ve işkembeleri, böbrek ve dalak gibi iç organları da yenir. Bu organlar sucuk yapımında da kullanılır.

Hayvan etlerinin değeri besin bakımından büyüktür. Bu yüzden insanoğlunun binlerce yıldanberi en büyük besinini et teşkil etmiştir.

İnsanın beslenmesi için şart olan üç ana besin maddesi ette vardır. Bu ana besinler protein, yağ ve karbonhidrattır. Bunların en önemlisi, ete asıl özelliğini sağlayan proteinlerdir.

Ancak et, sadece protein deposu olduğu için değil, içinde en iyi proteinler bulunduğu için önem taşımaktadır.

Et, vitamin bakımından çok zengindir. Dana, kuzu ve sığır etinde B vitaminlerinin hemen hepsi bulunmaktadır. Bunların en önemlisi ise, büyüme, kalbin ve sinirlerin faaliyeti için gerekli olan B vitaminidir. Ette bol bulunan vitaminlerden B vitamini de gözlerin, derinin iyi durumda bulunmasını sağlar. Diğer önemli vitaminlerin varlığı da eti, aranan, ihtiyaç duyulan en önemli besin maddesi haline getirmiştir.

Vücuda yararlı maden tuzlarının hepsi de ette bulunur.

ET CİNSLERİ :

Etin çeşitleri, lezzeti, kullanıldığı yemek türleri kesilen hayvanın cinsine göre değişir.

Etler cinslerine göre şöyle sınıflandırılır :

Dana eti — İki haftalıktan iki buçuk aylığa kadar olan yavru sığırlara dana denir. Daha büyük çağdakiler de bazen dana diye satılmaktadır. Dana eti, sığırdan daha körpe, daha yumuşak olur. Sığıra oranla daha az yağlıdır.

Sığır eti — İyi bir sığır eti, renginin parlaklığı, diriliği ile belli olur. Öteki etlerden daha az yağlı olduğu için tercih edilir.

Kuzu eti — Bir yaşından aşağı koyun yavrularına kuzu denir. Rengi koyun etinden daha açıktır. Yağı beyaz, kokusu daha hafif olur.

Koyun eti — Bir yaşından büyük kuzular koyun adı ile anılır. Türkiyede dağlıç, karaman ve kıvırcık olmak üzere üç çeşit koyun vardır. Bunlardan eti en makbul olan kıvırcıktır.

Domuz eti — Yaşlı veya genç, domuz eti çok yağlıdır.

Keçi eti — Mide ve barsak bozukluklarına yol açar nitelikte bir eti vardır. Lezzetli değildir. Bilhassa dişi keçi eti hiç aranmaz. Körpe oğlak eti lezzetlidir.

Deve eti — Ülkemizde kesim hayvanı olarak pek kullanılmaz.

Kümes hayvanları eti — Memeli hayvanların etlerinden farklı bir lezzeti vardır. Tavuk eti hafiftir. Hindi ve kaz etleri de aranan etler arasındadır. Palaz (kaz yavrusu) eti daha çok beğenilir. Ördek eti makbul değildir.

Av etleri — Bıldırcın, keklik, çulluk, etleri en çok aranan, en beğenilen kuşlardır.

ETLERİN BOZULMADAN UZUN SÜRE SAKLANMASI :

Genel olarak taze yenen etler, bazı durumlarda, uzun süre bozulmadan saklanarak konserve halinde de yenmektedir.

Etleri, bozulmadan saklamanın çeşitli usulleri vardır. Bunlar şöylece sıralanabilir :

1 — Tuzlama :

Et parçaları ya doğrudan doğruya tuzla, ya da 100 birim tuza 2 - 4 birim potasyum güherçilesi konulmuş bir tuzla ovularak fıçılara doldurulur.

2 — Tütsüleme :

Et, kayın, meşe, ardıç gibi ağaçların dumanına tutulur. Bu iş ya bir tütsü odasında ya da bir baca içinde yapılır. Böylece et, hava akımı ile kurutulmuş olur.

4 — Kurutmak :

Etin yaklaşık olarak yüzde 70 oranındaki suyu yüzde 15 civarına indirilir. Kurutmada et şeritler halinde kesilir, güneşte bırakılır. Kuruduktan sonra tuzla ovulur. (Pastırma da bir tür kurutulmuş ettir. Ancak pastırma özel iklim istemektedir. Bu bakımdan Kayseri pastırmaları ünlüdür.)

5 — Dondurmak :

Bu durumda et sıfır derecenin altına kadar dondurulur. Donma sırasında etten çıkan sular lifler arasında donar. Bu yüzden, daha sonra, eti kullanmak gerektiği zaman, birden ısınıp özsuyu kaybolmaması için 5 - 10 derece arasında bir süre bekletmek, böylece çözüldükten sonra pişirmek doğru olur. Ancak, donmuş et pişirilince hemen yenmelidir. Bekletildiği takdirde mikrop üremesine çok uygun bir ortam meydana gelir.

6 — Kutu eti :

İyice kapatılmış kutularda etin ısı ile sterilize edilmesidir. Et, pişirildikten ya da kızartıldıktan sonra kutulara konur. Sonra bu kutular lehimlenir ve bir süre daha ısıtılır. Bozulmaya sebep olabilecek bütün mikroplar böylece tamamen yok edilmiş olur.

7 — Sucuk :

Sucuk yapımında etle birlikte yağ, kan ve iç organlar kullanılır. Tuz, baharlar, süt, yumurta, soğan, sarımsak gibi bazı maddeler de karıştırılır. Sucuk için hazırlanan karışım, temizlenmiş barsak, işkembe, mesane, parşömen kâğıdı veya selefon kılıflar içine konur.

ETLERİN BAŞLICA PARÇALARI :

Kasaplık hayvanların et yemeklerinde kullanılan bazı parçalarının özellikleri vardır. Bu parçaların belli başlıları şunlardır :

Kuzu Etinde, kemikten itibaren bir kısım but, ondan sonra sırasiyle fileto, pirzola, kürek ve gerdan gelir.

Dana etinde, buttan sonra kontrfile, antrikot kısımları vardır.

Sığırda başta but ve butla ilgili çeşitli iki bölüm, ondan sonra da kontrfile ve antrikot bölümleri bulunmaktadır.

ETİN İNSAN SAĞLIĞINDAKİ ÖNEMİ VE BAZI HASTALIKLARLA İLGİSİ :

Beslenme sırasında sağlık kurallarına dikkat edilmeyen bazı hayvanlardan insanlara çeşitli hastalıklar geçebilmektedir. Bu hayvanların etleri yendiği zaman bazı asalaklar, mikroplar insanlara bulaşabilmektedir. Et de, etten yapılan yemekler de mikroplar için uygun bir beslenme yeri olabilmektedir. Kirli ellerin dokunduğu etlerin yenmesi ile de hastalıklar meydana gelmektedir. Sineklerle, böceklerle bulaşmış etler de aynı duruma sebep olabilmektedir. Bazı mikroplar da ette çoğalmakta, çoğalınca da zehir meydana getirmektedir. Bu etler yendiği zaman da zehirlenme olmaktadır.

Bu nedenle etin insan sağlığı bakımından önemi çok büyüktür. Vücudun yaşamak için ihtiyaç duyduğu maddeler en fazla ette bulunmaktadır. Etin yerini bitkilerin tutabileceği söylenirse de, bilimsel açıdan etsiz yaşamanın insanlar için doğru olmadığı belirtilir.

Protein bileşikleri ette yüzde 20 - 30 oranındadır. Etin şekerli maddesi yüzde 1 bile değildir. C vitamini başta olmak üzere sahip olduğu öteki vitaminler eti daha değerli bir besin maddesi haline getirir.

Genel olarak, kasaplık hayvan etlerine **kırmızı et** denir. Bu hayvanların körpelerinin (kuzu, dana, oğlak) etleri **beyaz et**, kaz, ördek etleri de **siyah et** sayılır. Balıkların da türlerine göre beyaz etlileri, siyah etlileri bulunmaktadır.

Beyaz etler sindirime daha elverişlidir. Böbrek ve kalp hastalıkları ile, tansiyon hastalıklarında, damla hastalığında beyaz et tercih edilmektedir.

Hayvanların yaşlı olanlarının eti iyi değildir. Bu etlerdeki kas iplikleri sert, özsuyu az olduğu için zor pişer. Hayvan fazla yaşlı ise yenmesi çok güç olur.

Yorgun hayvanların etleri de yenmemelidir. Bilhassa hastalar için zararlı olurlar.

Eti az pişmiş, hattâ kanlı olarak yemek çok daha besleyici, sindirimi de daha kolay olur. Eti, lezzetli olması için iyice, gerektiği şekilde pişirerek yemelidir. Çiğ etten bazı hastalıkların, bu arada tenya gibi barsak asalaklarının insana geçmesi de göz önünde bulundurulmalıdır.

HAYVAN KESİMİNDE NELERE DİKKAT EDİLİR?

Etinden besin maddesi olarak yararlanılan hayvanların kesimi Türkiye'de kanunlarla bazı kayıtlara bağlanmıştır. Buna göre, Türkiye'de hayvanlar ancak mezbahalarda kesilir. Mezbahalardaki bu kesimden önce hayvanlar veteriner tarafından muayeneden geçirilir, ancak hastalığı olmayan hayvanların kesilmesine izin verilir. Bu durumun tek istisnası kurban bayramında uygulanır. Bu bayram dolayısiyle halk mezbaha dışında hayvan kesebilir.

Bir hayvanın hasta olup olmadığını veteriner olmadan da anlamak mümkündür. Örneğin, sıhhatli bir hayvanın ağzı, burnu temizdir, nemli, serindir. Gözler canlı bakar, dili sarkmaz, nefesi fena kokulu değildir. Ateşi de normaldir. (Normal ateş sığırlarda 38,7, kuşlarda 41,5 dur.) Hayvanın hasta olup olmadığı nabzından da anlaşılır. Hayvanın alt çenesinin dış kenarına parmakla bastırılarak nabız atışı kontrol edilir. (Sığırlarda 38 - 40, koyunlarda 80 atar.)

Kesilmiş bir hayvanın sıhhatli olup olmadığını anlamak için de dalak, karaciğer, göğüs içi bezleri, başı ve gırtlağı dikkatle gözden geçirilir. Şarbona yakalanmış sığır ve koyunun kanı koyu kırmızı, eti siyah renkte olur. Bezleri şişkin, kanlı, dalağı da büyük ve yumuşak olur.

ETİN BOZULMADAN SAKLANMASI :

Gerekli şartlar sağlanmak suretiyle etin bir süre, hatta uzun zaman bozulmadan saklanması mümkündür. **Sıfırın altında beş dereceden daha aşağıda et günlerce, hattâ aylarca bozulmadan muhafaza edilebilir. Sıfır derece ile sıfırın altında 1 derecede ise et rahatca üç gün bozulmadan saklanabilir.**

Buzdolaplarının deep-freezer (derin dondurucu) denilen cinslerinde sıfırın altında 30 dereceden daha aşağı soğukluk bulunduğu için etler bu tür dolaplarda çok uzun süreler bozulmadan saklanabilmektedir. Bu dolaplardan çıkarılan etler de çok uzaklara, 5 - 6 gün bozulmadan sevkedilebilir.

Etin bozulduğu renginin yeşilimtrak bir hal almasından anlaşılır. Ancak, bozulan her etin bu rengi aldığı da söylenemez. Genellikle etin bozuk olduğu dışından anlaşılmaz. Şüphelenildiği zaman bir şiş sokup çıkarmak en iyi usûldür. Koku varsa et bozulmuştur.

Etini zehirleyecek önemli bir hastalığı olmadan ölmek üzere bulunan hayvan kesildiği zaman kanı adamakıllı fışkırdığı takdirde, eti de yumuşak değilse yenmesinde bir sakınca yoktur. Böyle bir hayvan kesilmeden öldüğü takdirde etleri kuru renkte, sertleşmemiş ve yapışkan olmaktadır. Böyle bir hayvanın eti çabuk bozulur.

Kesilmeden ölmüş hayvanın etini yemek doğru değildir.

Özellikle ülkemizde, bir hayvan ölmek üzere iken eti yenebilsin diye kesilir.

ACEM KEBABI

1	çay fincanı nohut
1/2 kg	kuzu kemiği
2	soğan
1	çay fincanı kuru balık
1 kg	kuşbaşı et
1	domates
3	bardak su
1	yemek kaşığı tuz
2	yemek kaşığı limon suyu

NOHUT VE BAKLALAR, yıkanarak suya konur ve bir gün bekletilir. Süzülerek kaynayan suyun içine atılır, 3 dakika kaynatılır. Soğuması beklenir. Tekrar süzülür.

Et ve bir miktar kemik bir toprak kaba konur. İçine soğan, haşlanmış nohut ve bakla, tuz, karabiber ve 1 çay bardağı su atılır. Kızgın ateşte kapalı olarak kaynatılır. Pişince ateş hafifletilir ve 1 saat kadar bekletilir. Üstteki köpükler bir kaşıkla alınır. Tencere ateşten alınınca limon suyu, domates, 2 bardak su, nohut ve baklalar ilâve edilerek tekrar kaynatılır. Hepsi piştikten sonra kemikler tencereden alınır, etler başka bir kaba konur. Yemeğin suyu da süzülür.

Nohut ve baklalarla bir kapta püre yapılır ve ince doğranmış soğan ilâve edilir. Tabaklara konan püre üzerine etler yerleştirilir ve servis yapılır.

Ayrılmış olan su, çorba olarak ta içilebilir.

ALİ PAŞA KEBABI

1 kg	koyun eti
5	büyük soğan
250 gr	domates (2 orta)
50 gr	margarin (2,5 çorba kaşığı)
2	bardak su
1	demet maydanoz
2	kahve kaşığı karabiber
1/2	çorba kaşığı tuz
	Yufkaları :
12	tane hazır baklava yufkası
70 gr	margarin (3,5 çorba kaşığı)
70 gr	sadeyağ (3,5 (3,5 çorba kaşığı)

BİR TENCEREYE: KEMİKSİZ kuşbaşı koyun eti, margarin konularak kapağı kapatılır ve suyu kalmayıncaya kadar kavrulur. Buna, yarım ay şeklinde ince doğranmış soğan katılarak, iyice ölünceye kadar pişirilir. Ayrıca karabiber, tuz, kabukları ve çekirdekleri çıkarılıp ince doğranmış domates, aralıklı konmak suretiyle 2 bardak sıcak su ilâve edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve tencere hafif ısıdaki ateş üzerine konularak 1,5 - 2 saat pişirilir. Etler pişip tenceredeki su da çekince, tencereye kıyılmış maydanoz konur ve iyice karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir, soğumaya bırakılır.

Sıra yufkalara gelmiştir. 12 tane yufkadan altısı, tereyağı ile yağlanır, yağsız olan unun üzerine serilir, böylece çifter çifter ayrılır. Yağlanmamış olan yufkaların üstteki tarafı da yağlanır ve çift hamurlar katlanarak kare şekline getirilir ve kare şeklindeki yufkanın orta kısmına 6 hamura yetecek şekilde hazırlanan etten yayılır. Etin etrafındaki yufkalar etin üstüne bohça katlar gibi katlanır ve böylece el kadar 6 bohça yapılır. Bu bohçalar bir tepsiye birer parmak aralıkla dizilir, üzerleri artan yağla yağlanır ve tepsi orta ısıdaki fırına sürülür. 15 - 20 dakika bırakılır, hamurların üzeri kızarınca, fırından alınır ve servis yapılır.

AVCI KEBABI

1 kg	*koyun eti*
40	*sade yağ (2 çorba kaşığı)*
40 gr	*margarin (2 çorba kaşığı)*
250 gr	*soğan (3 orta boyda)*
300 gr	*domates (2 orta boyda) veya 1/2 kahve fincanı salçası*
400 gr	*sarı patates (3 orta)*
200 gr	*havuç (3 orta)*
2-2,5	*bardak su*
1/2	*kahve fincanı konserve bezelye*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE, YUKARIDAKİ ölçülere göre sadeyağ, margarin, soyularak sekize bölünmüş soğanlar, kol veya kürek tarafından kemikli olarak iri kuşbaşı doğranmış et ve dörde bölünmüş domatesler konur.

Orta ısıdaki ateşte 30 dakika pişirilir. Etler suyunu çekince bunlara, tuz ve ılık su katılarak tencerenin kapağı kapatılır ve hafif orta ateşte 1 saat kadar pişmeye bırakılır. Tencere indirilir ve içine sekize bölünmüş patatesler, üstleri kazınarak ikişer parmak kadar doğranmış havuçlar konur. Tencerenin kapağı kapatılarak hafif ateşte yeniden, bir saate yakın pişirilir, tabağa alınarak servis yapılır.

BAHÇİVAN KEBABI

900 gr	*kuzu veya koyun eti*
80 gr	*margarin (4 çorba kaşığı)*
200 gr	*çok küçük soğan*
150 gr	*çalı fasulyesi*
200 gr	*kabak*
50 gr	*dolmalık biber (2 tane)*
800 gr	*domates (2 orta)*
50 gr	*iç bezelye (veya konservesi)*
1	*demet dereotu*
1,5	*bardak su*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE, YUKARIDAKİ ölçülere göre margarin ile kol veya kürekten kuşbaşı şeklinde doğranmış kuzu veya koyun eti konur. Etler suyunu salıp tekrar çektikten ve renkleri döndükten sonraya kadar kavrulur. Küçük soğanlar baş halinde atılır ve tencerenin kapağı örtülerek soğanlar ölünceye kadar ve arada bir karıştırmak suretiyle 10 - 15 dakika daha pişirilir. Sonra tencereye kabukları ayıklanmış, çalı fasulyesi, halka halinde doğranmış dolmalık biberler ve 1,5 bardak ılık su ile tuz ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılır. 1 - 1,5 saat süreyle pişirilir, (kuzu 1 saat pişirilmelidir). Etler pişince bunlara, kızarmış ve ortalarından bölünerek ikiye ayrıldıktan sonra boylarından yeniden ikiye bölünmüş kabaklar ve iç bezelye katılır. 30 - 40 dakika daha pişirilir. Ateşten indirileceğine yakın, ayıklanmış tereotu ilâve edilerek tencere ateşten indirilir ve yemek tabağa alınarak servis yapılır.

750 gr	*koyun eti*
120 gr	*margarin (6 çorba kaşığı)*
20 gr	*sadeyağ (1 çorba kaşığı)*
150 gr	*soğan (2 orta)*
300 gr	*domates (2 orta)*
750 gr	*patlıcan (3 uzun)*
150 gr	*domates (1 büyük)*
	ayrıca 1 tane koyun beyini
2,5	*bardak su*
1	*çorba kaşığı tuz*
1	*beyin*

PATLICANLAR UZUNLUĞUNA DOĞRU dörder dilim halinde doğranır. Üzerine tuz serpilir ve yarım saat dinlendirilir. Sonra, bunlar iyice sıkılır.

Bir tavaya margarin konarak kızdırılır. Patlıcanların yalnız bir tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır ve süzerek yağdan çıkarılır, bir tarafa bırakılır.

Et kemiği çıkarılarak 6 parçaya bölünür ve kızgın yağa konur. Karartılmadan kızartılır, sonra tavaya 2 baş çentilmiş soğanla kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış, küçük küçük doğranmış 2 domates konur. Tava sallanmak suretiyle üç dakika kadar beraberce pişirilir, sonra da içinde kebapları pişireceğimiz tencereye aktarma edilir. Daha sonra tencerede domatesli etlere sadeyağ, tuz ve ılık su konarak 1 - 2 saat pişirilir.Etler.yumuşayınca, tencere ateşten indirilir ve iyice süzülerek etler bir sahana konur ve bir tarafa bırakılır.

Etler ılınınca teker teker alınır ve üzerlerine kızartılan patlıcan dilimleri serilir, diğer bir dilim de aksi yönden ete sarılır. İkişer patlıcan dilimine sarılmış bu etler küçük bir tepsiye muntazam yerleştirilir. Zarı soyulmuş ve tuzlu suda 15 dakika haşlanmış olan beyin 6 eşit parçaya bölünerek patlıcan sarılı etlerin üzerine yerleştirilir. Beyinlerin üzerlerine yuvarlak kesilmiş birer dilim domates oturtulur. Tepsiye etlerin pişirildiği salça dökülür ve tepsinin kapağı örtülerek 30 dakika kadar hafif ateşte pişirilir ve tabağa alınarak servis yapılır.

NOT : Kitabın başka bir bölümünde SAKADAT çeşitleri ayrıca ele alınmıştır. Bu bölümde ise beyin, bir sakadat çeşidi olmakla beraber, tanınmış ismi ile BEYKOZ KEBABI ismi daha önemli olduğundan, yemek bu bölümde ele alınmıştır.

BOSTAN KEBABI

900 gr	koyun eti
150 gr	soğan (2 orta)
300 gr	domates (2 orta)
50 gr	sadeyağ (2,5 çorba kaşığı)
900 gr	bostan patlıcan (3 orta)
160 gr	margarin (3/4 bardak)
3	bardak su
	Üzerine :
1	küçük domates
2	yeşil biber
2	tatlı kaşığı tuz
1	kahve kaşığı karabiber

YUKARIDAKİ ÖLÇÜLERE GÖRE, bostan patlıcanlarının sapları kesilip atıldıktan sonra, kabukları renk renk soyulur, patlıcanlar tam ortalarından ikiye bölünür. Her yarım patlıcanın ortası biraz çukurca oyulur, altları yuvarlar kesilir, böylece patlıcanlara tas şekli verilir. Üzerlerine tuz serpilir, 20 dakika dinlendirilir. Sonra margarin kızdırılır ve patlıcanlar pembeleşinceye kadar kızartılır. Delikli kepçe ile tavadan çıkartılarak bir tepsiye yerleştirilip bir tarafa bırakılır.

Diğer taraftan bir tencereye az yağlı, kuşbaşı şeklinde doğranmış koyun eti, küçük küçük kıyılmış soğan ve sadeyağ konarak tencerenin kapağı kapatılır. Az ısıdaki ateşte kavrulur; arada bir karıştırılır.

Et ve soğanlar sularını salıp tekrar çekince tuz ve karabiber ile kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranmış domates ve sıcak su ilâve edilir. Orta ısıdaki ateşte 1,5 - 2 saat pişirilir. Etler, iyice yumuşayınca, tepsiye dizilen patlıcanların ortalarına uzunluğuna ve eşit olarak dizilip yayılır, etlerin üzerine de bir domates yuvarlak yuvarlak kesilerek yerleştirilir. Domateslerin üzerine de birer tane yeşil biber oturtulduktan sonra, tencerenin içindeki salça tepsiye dökülür. Tepsi orta ısıdaki fırına sürülerek 20 - 25 dakika daha pişirilir. Sonra patlıcanlar tabağa alınır ve servis yapılır.

BUHARLI KEBAP

900 gr	kemikli, iri parça et
3	orta patlıcan
4	orta domates
4	dolmalık biber
2	iri soğan
3	kahve fincanı su
2	çorba kaşığı tepeleme margarin
	biraz tuz
	karabiber
	yarım limon
1	demet incecik kıyılmış maydanoz

YIKANIP TUZLANAN ETLER tencerenin dibine yerleştirilir. Üzerine yarım limon sıkılır. Soyulup dörde bölünen soğanları, kabukları soyulup minicik doğranan domateslerin yarısı, parmak gibi uzun uzun doğranan patlıcanlarla, uzunluğuna ikiye bölünüp çekirdekleri temizlenen biberleri, onların üstüne de domateslerin kalan kısmı sırayla konur. Yağı, tuzu ve suyu da ilave edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılır.

2 kahve fincanı su ve 1 kahve fincanı suyla yapılan bulamaçla tencerenin ağzı çepeçevre hamurlanır. Kapağın üzerine taş ya da havan gibi bir ağırlık konur. Ve 10 - 15 dakika hafif, sonra ortadan hafif ateşte şöyle iki saat pişirilip indirilir. Üzerine maydanoz serpilerek sıcak sıcak servis yapılır.

ÇOBAN KEBABI

900 gr	koyun eti
20 gd	sadeyağ (1 çorba kaşığı)
40 gr	margarin (2 çorba kaşığı)
250 gr	çok küçük soğan
350 gr	domates (2 orta)
15	diş sarımsak
1	demet dereotu
600 gr	sarı patates (4 büyük)
2	bardak su
	tuz

BİR TENCEREYE, KEMİKLİ, avucun dörtte biri kadar doğranmış koyun eti, yukarıdaki ölçülere göre sadeyağ, margarin, küçük küçük soğanlar (baş halinde), kabukları çıkarılarak çekirdekleri temizlenmiş ve küçük parçalara doğranmış domatesler; sarımsak ve tuz konduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır. Orta ısıdaki ateşin üzerine oturtulur. Et, domates ve soğanlar, sularını salıp, çekince tencere ateşten indirilir. İçine dörde bölünmüş pataleslerle iki bardak ılık su ilâve edilir. Kapağı kapatılıp ortadan az ısıdaki ateşte 20 - 40 dakika pişirilir. Etler pişip yumuşayınca, ayıklanarak kıyılmış tereotları katılır, yemek tabağa alınarak servis yapılır.

ÇÖMLEK KEBABI

900 gr	kuzu eti
40 gr	sadeyağ (2 çorba kaşığı)
60 gr	margarin (3 çorba kaşığı)
150 gr	küçücük soğan
150 gr	ayşekadın fasulyesi
200 gr	patlıcan (1 büyük)
100 gr	havuç (2 orta)
200 gr	Patates (2 orta)
300 gr	domates (2 büyük)
50 gr	bamya
2	tane dolmalık biber
3/4	bardak su

BÜYÜK BİR GÜVECİN içine, kuşbaşı halinde doğranmış toklu (büyük kuzu) eti konur. Bunun üzerine sıra ile 2 domatesten birisi halka halka doğranır, kılçıkları alınıp, ortalarından ikiye bölünmüş Ayşekadın fasulyeler konur. Bir parmak eninde ikiye bölünen havuçlar ilâve edilir, dörde bölünüp parmak parmak doğranan patlıcanlar dizilir, soğanların kabukları soyulur, bütün olarak sıralanır. Kalan domates halka halka doğranır, dörde bölünür. Dolmalık biberlerle ceviz kadar dört köşe doğranmış patatesler, bamyalar dizilerek güveçe böylece kat kat et ve sebze dizilir.

Buna tuz, sadeyağ, margarin ve ılıkça su katılarak güvecin kapağı kapatılır. Az ısıdaki ateşte 1,5 - 2 saat kadar pişirilir. Fasulyeler pişip et yumuşayınca güveç ateşten indirilir, yemek, tabaklara konularak servis yapılır.

ÇÖMLEK KEBABI

1 kg	koyun kol kürek eti
4	avuç arpacık soğanı
3	diş sarımsak
1/2	defne yaprağı
2	tane domates
1/2	çorba kaşığı yağ
	kekik
	tuz
	karabiber

KUŞBAŞI DOĞRANMIŞ ET, ayıklanmış soğanlar, ufak parçalara doğranmış domates ve sarımsaklar bir kaba konur. Üzerlerine tuz, kekik, karabiber ve defne yaprağı ekilerek karıştırılır.

Malzemelerin, içi sırlı ve küçük, toprak kavanoza konması tercih edilir. Böyle bir kavanoz yoksa tencerede de olabilir. Konulan malzemenin üstüne yağ ve yarım bardak su ilâve edilir.

Kebab, toprak kavanozda yapılıyorsa üstü iki kat edilmiş yağlı kâğıt ile kapatılıp bağlanmalıdır. Tencerede ise, kapağın etrafı hamur ile sıvanmalıdır. Kebap hafif ateşte suyu bularlaştırılmadan ve üstü açılmadan 1,5 saat pişirilmelidir.

ÇÖP KEBABI

900 gr	koyun eti
20 gr	sadeyağ (1 çorba kaşığı)
100 gr	margarin (5 çorba kaşığı)
200 gr	soğan (2 büyük)
300 gr	domates (2 orta)
100 gr	dolmalık biber
400 gr	patlıcan
1	büyük domates (üstüne)
12	defne çöpü
2	bardak su

YUKARIDAKİ ÖLÇÜLERE GÖRE, patlıcanların kabukları alaca şekilde soyulur. Enlerinden ve boylarından dörde bölündükten sonra yarım saat kalmak üzere bol tuzlu suya atılır. Sonra patlıcanlar sudan çıkarılır, sıkılarak suları çıkarılır. Daha sonra bir tavaya margarin konup ateşte kızdırılır ve patlıcanlar tavaya atılır. Pembeleşinceye kadar karıştırılıp kızartıldıktan sonra delikli bir kepçe ile alınarak bir tarafa bırakılır. Bu tavaya dörde bölünen dolmalık biberler atılır ve bir dakika pişirildikten sonra yağdan alınarak bir tarafa bırakılır.

Bir tencereye iri kuşbaşı olarak doğranmış olan etler, sadeyağ, dörde bölünmüş soğanlar, kabuksuz, çekirdeksiz, doğranmış domatesler ve tuz konularak, tencerenin kapağı kapatılır ve az ısıdaki ateş üzerinde, etler yumuşak oluncaya kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir, etler delikli kepçe ile süzülerek bir kaba alınır, soğanlar da çıkarılıp atılır. Kalan salçaya yarım bardak ılık su katılarak bir tarafa bırakılır. Bu iş de bitince ince defne dalları 15 er santim kesilir ve bu dallara sıra ile bir et, bir patlıcan, bir biber dizilir. Dizme işi bitince bir tepsiye muntazam olarak yerleştirilir. Sonra bunların üzerine halka halka kesilen bir domates yerleştirilir.

Salçalı su da tepsiye dökülerek, kızgın fırına sürülür. 10 - 15 dakika fırında bırakıldıktan sonra tepsi çıkarılır ve servis yapılır.

DANA TAS KEBABI

800 gr	dana eti
60 gr	margarin (3 çorba kaşığı)
250 gr	soğan (2 büyük)
250 gr	domates (2 orta)
	veya
1/2	kahve fincanı domates salçası
1,5	bardak su
	tuz

DANA TAS KEBABI yukarıdaki malzemelerle aynen koyun tas kebabı gibi (Bakınız: Koyun Tas Kebabı) yapılır.

DIRDIR KEBABI

750 gr	kuşbaşı koyun eti
25 gr	margarin
2	çorba kaşığı zeytinyağı
1	çay bardağı et suyu
1,5	tatlı kaşığı sirke
2	domates
	tuz, karabiber, un

ÖNCE ET PARÇALARINI una bulayarak kızartın. Üzerine sirkeyi yavaş yavaş püskürtün. Sonra domatesleri soyup küçük parçalar halinde doğrayıp etsuyu ve biber ile birlikte pişirin. Sofraya götürürken yanında pilav ya da makarna ilâve ederseniz çok iyi olur.

GULAŞ KEBABI

1 kg	*sığır eti (kemiksiz)*
1,5	*çorba kaşığı yağ*
1	*baş soğan*
1/2	*dal kereviz*
1	*çorba kaşığı un*
2	*kahve kaşığı kırmızı biber*
2	*diş sarımsak*
1	*ceviz kadar havuç*
1/2	*çorba kaşığı domates ezmesi*
1/2	*bardak şiyah şarap*

SIĞIRIN İĞNELİK VEYA romisteklik tarafından alınan et ceviz büyüklüğünde doğranır. Yağla birlikte konur. Havuç, kereviz, soğan ve sarımsak ayıklanıp, doğranır ve ete katılır. Tuz da atıldıktan sonra orta ısılı ateşte suyu buharlaşıncaya kadar arada sırada karıştırılarak kavrulur. Sonra un, domates ve biber ilâve edilir. Birkaç dakika da bunlarla karıştırılır ve üstünü örtecek kadar sıcak su ile şarap ilâve edilir. Tencerenin kapağı örtülüp hafif ateşte kaynatılarak pişirilir.

GÜVEÇ KEBABI

1/2 kg	*kuşbaşı koyun eti*
4-5	*tane soğan*
2	*tane olgun domates*
2	*tane yeşil biber*
1,5	*çorba kaşığı margarin*
	maydanoz
	tuz

KÜÇÜK BİR GÜVEÇE bir sıra et, bir sıra, halka halka doğranmış soğan, domates, biber, tuz ve yağ koyun. Üstüne maydanoz serpin. Daha üstünü de domateslerle örtün. Üstünü örtecek kadar su koyup, fırına koyun. 90 dakika sonra kontrol edin, pişmişse indirin, üstünde kuruyan domatesleri alın. Bu durumuyla servis yapın.

HASAN PAŞA KEBABI

900 gr	*koyun eti*
400 gr	*soğan (4 büyük)*
40 gr	*sadeyağ (2 çorba kaşığı)*
40 gr	*margarin (2 çorba kaşığı)*
	Salça *:*
40 gr	*margarin (2 çorba kaşığı)*
50 gr	*un (2 kahve fincanı)*
300 gr	*süt (1 1/4 bardak)*

BİR TENCEREYE, ÖLÇÜLERE göre sadeyağ, margarin, kemiksiz dokuz parça et ve yarım halka halinde doğranmış soğanlar konur. Kapağı kapatılır. 15 - 20 dakika orta ısıdaki ateşte karıştırılarak pişirilir.

Etler suyunu çekince, tuz ve sıcak su katılarak hafif ısıdaki ateşte 2 saat kadar pişirilir.

Ete konulan su çekince ve et yağı ile kalınca ateşten indirilir, bir tepsiye muntazam dizilir (isterseniz etler daha da küçültülür), tencerede kalanlar da üzerine boşaltılarak bir tarafa bırakılır. Sonra, bir kuşaneye margarin ile un konarak 2 dakika kavrulur ve içine sıcak süt ve tuz konduktan sonra telle dövercesine pişirilir. Bu salça, etlerin bulunduğu tepsiye (etlerin üzerine) ağır ağır boşaltılır ve tepsi fırına sürülerek 10 dakika kadar bırakılır. Fırından alınıp tepsi ile servis yapılır.

900 gr	*koyun eti*
120 gr	*margarin (6 çorba kaşığı)*
250 gr	*soğan (3 orta)*
300 gr	*domates (2 büyük)*
900 gr	*patlıcan (6 küçük)*
30 gr	*sadeyağ (1,5 çorba kaşığı)*
2,5	*bardak su*
3	*tatlı kaşığı tuz*
	Üstüne :
1	*domates*
6	*yeşil biber*

PATLICANLARIN BAŞ VE altlarında birer parmak kabuk bırakılarak soyulur. İki kabuk arası, yani soyulmuş kısım, yukardan aşağı bir defa çok derin yarıldıktan sonra bol tuzlu suya atılır. Yarım saat bekletildikten sonra sudan çıkarılıp sıkılır.

Bir tavaya ölçülere göre margarin konularak kızdırılır ve patlıcanlar tavaya atılır. Pembe bir renk alıncaya kadar kızartılır. Delikli kepçe ile yağdan çıkarılıp yarılmış yerleri yukarıya getirilmek suretiyle bir tepsiye yanyana yerleştirilerek bir tarafa bırakılır. Sonra patlıcanların kızardığı tavaya kuşbaşı doğranmış koyun eti konur. Kuvvetli ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur.

Etler yağdan çıkarılır, tencereye konarak bir tarafa bırakılır. Yine aynı tavaya yarım ay şeklinde ince doğranmış soğanlar konarak ölünceye kadar kavrulur. Buna kabuk ve çekirdekleri çıkarılarak küçük doğranmış domatesler ilâve edilir ve 1 - 2 dakika pişirilir. Sonra içinde soğanlar ve domatesler bulunan bu tava et tenceresine boşaltılır.

Bu tenceredeki etlere tuz, margarin ve sıcak su konarak kapağı kapatılır, az ısıdaki ateşte 2 saat pişirilir. Etler sularını çekip yumuşayınca tencereden delikli kepçe ile alınır, tepsideki patlıcanların yarık kısımlarına eşit olarak dökülür. Bundan sonra etlerin üzerine halka halka birer domates konulur ve her domatesin üstüne de birer yeşil biber oturtulur.

Tencerede bırakılan salçaya bir bardak sıcak su ilâve edilir, bir taşım kaynatılır. Sonra da ağır ağır patlıcanların üzerine dökülür. Tepsinin kapağı kapatılır ve hafif ateş üzerine oturtularak 25 - 30 dakika pişirilir, bundan sonra servis yapılır.

HÜNKÂR KAYTAN KEBABI

½	*tane kuzubudu*
½	*kahve fincanı soğan suyu ve zeytinyağı*
	karabiber
	tuz
500 gr	*acem pirinci*
80 gr	*yemeklik margarin (4 çorba kaşığı)*
2	*tane baklava yufkası*
8	*su bardağı kaynar su*
	tuz

KEMİK VE SİNİRLERİ ayıklanmış kuzu budu bir kaba konup üzerine zeytinyağı, soğan suyu, tuz ve biber ilâve edildikten sonra iyice ovalanır. Buzdolabında birgün bekletilir. Bir taraftan pirinçler bir kaba konarak üzerlerine ılık tuzlu su atılır ve iki saat kadar ıslatılır. Sonra pirinç beş altı kez yıkanarak süzülür. Kuvvetli ateşte altı dakika haşlanır. Ardından tekrar suyu süzülür ve tencereye konularak üstüne tavada kızdırılan yağ dökülür. Bir defa karıştırılarak, tencerenin kapağı kapanır. Az ısılı ateşte demlenmeye bırakılır. Sonra, etler tuzlanıp ızgara ya da tavada altı ve üstü dörder dakika kızartılır.

Öbür taraftan 25 cm çapında bir tepsinin içi iyice yağlanır ve yufkalar yapılır. Yufkaların üzerine pilâvın yarısı boşaltılır. Pilâvın üstüne etler dizilir.

Pilâvın kalan kısmıyla da etlerin üstü kapatılır. Taşan yufkalarla da pilâvın üstü kapanır ve bir kaşık yağla yağlanır. Orta ısılı fırında 15 dakika pişirilir.

HÜNKÂR KEBABI

	Kebabı :
900 gr	*koyun eti*
40 gr	*sadeyağ (2 çorba kaşığı)*
150 gr	*domates (2 orta) veya*
40 gr	*tuzsuz domates salçası*
2,5	*bardak su*
	Beğendisi :
750 gr	*patlıcan*
30 gr	*un (3/4 kahve fincanı)*
60 gr	*margarin (3 çorba kaşığı)*
300 gr	*süt (4 kahve fincanı)*
25 gr	*rendelenmiş kaşar (1 kahve fincanı)*
	tuz

HÜNKAR KEBABI TAS kebabı gibi pişirilir. Sıcakta bırakılır. Patlıcan beğendi şeklinde beğendisi pişirilir, her ikisi de hazır olunca, et tabağın bir tarafına, beğendisi öbür tarafına yerleştirilerek servis yapılır.

NOT : Tas kebabı ve patlıcan beğendi bölümlerine bakarak hünkâr kebabını bu bölümlerdeki tariflere göre yapabilirsiniz.

İSLİM KEBABI

900	kuzu eti
40 gr	sadeyağ (2 çorba kaşığı)
50 gr	margarin (2,5 çorba kaşığı)
300 gr	soğan (3 büyük)
450 gr	domates (3 orta)
500 gr	patlıcan (3 orta)
3	tane dolmalık biber
1-3	kahve fincanı su
2	tatlı kaşığı tuz

BİR TENCEREYE, YUKARIDAKİ ölçülere göre, parça halinde doğranmış kuzu eti yerleştirilir. Bunların üzerine, soyulup dörde bölünmüş soğanlar, küçük küçük doğranmış 2 domates, ikişer parmak halinde parça parça doğranmış patlıcanlar, uzunluğuna kesilmiş dolmalık biberler, yine portakal dilimi gibi doğranmış 1 domates, sadeyağ, margarin tuz ve ılık su koyduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır.

Buhar çıkmaması için kapağın üzerine büyükçe bir taş konduktan sonra, tencere ile kapağın arası bir hamurla sıvanır ve tencere ateşe oturtulur. Önce 15 dakika hafif, sonra orta ısıdaki ateşte 2 saat pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilmeli ve servis yapılmalıdır.

KABAK KEBABI

1 kg	kabak
750 gr	sığır kıyması
1	bardak rendelenmiş kaşar peyniri
1	ince kıyılmış soğan
	bir miktar tuz

KABAKLAR SOYULMADAN ÖNCE enine olarak orta incelikte dilimler halinde kesilir. Sonra bu dilimler soğanla birlikte yumuşayıncaya kadar haşlanır ve suyu süzülür. Diğer tarafta, kıyma kavrulur ve içine süzülmüş olan kabaklar ve soğan konur, bir miktar da tuz ilâve edilerek fırın tenceresine, ya da tepsiye yerleştirilir. Aralarına da rendelenmiş kaşar peyniri serpilir ve orta hararetli fırında üstleri kızarıncaya kadar biraz tutulur ve fırından çıkarınca hamen servis yapılır.

KÂĞIT KEBABI

750 gr	kuzu eti
150 gr	havuç (3 tane)
150 gr	kabak
150 gr	patates (2 orta)
50 gr	tereyağı (2 çorba kaşığı)
150 gr	bezelye
1	baş soğan
5	tane sivri biber
2	tane domates
	az miktarda kemik

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre tereyağı ile kuzu eti konur. Kuzu eti orta ısıdaki ateşte tereyağı ile kavrulur. İçerisine kıyılmış soğanla tuz ilâve edilir (istenilirse karabiber de konulur), 3 bardak sıcak su katılır ve hafif ateşin üzerinde 45 dakika pişirilir. Sonra tencere indirilir.

Sebzeler ince ince doğranarak zedelenmeden tencereye konarak karıştırılır ve yeniden 15 dakika pişirilir. Daha sonra tencere ateşten indirilir.

Etler ve malzemesi beşe bölünerek yağ kağıtlarına konur. İçlerine halka şeklinde doğranmış domatesle birer sivri biber de ilâve edildikten sonra kâğıtlar bohça gibi katlanarak biraz dıştan ıslatılır ve bir tepsiye yerleştirilerek hafif ısıdaki fırına sürülür. Fırında, kağıtların üzerleri kızıp koyulaşıncaya kadar tutulur. Sonra her kâğıt bir tabağa alınarak servis yapılır.

KANARYA KEBABI

	Talaş içi :
900 gr	*koyun eti*
500 gr	*margarin (1,5 çorba kaşığı)*
200 gr	*domates (2 orta)*
2	*bardak su*
1	*demet maydanoz*
	Üstünün omleti:
	karabiber
	tuz
12	*tane yumurta*
80 gr	*margarin (4 çorba kaşığı)*
1	*tatlı kaşığı tuz*

AYNEN TALAŞ KEBABINDA gösterildiği şekilde yapılan malzeme ile talaş içi hazırlanır ve soğumaması için çok hafif ateşe oturtulur. Bir kuşaneye 6 yumurta kırılır, tuz katılır ve 5 - 6 defa bir çatalla çalkalanıp bir yana bırakılır.

Bu tavaya iki kaşık margarin konarak kızdırılır. Sol elle tavanın sapı tutulur, sağ el ile yumurtalar tavanın tam ortasına dökülerek bir çatalla yumurtalar 3 - 5 defa karıştırılır. Bu sırada tava sallanır.

Yumurtalar biraz katılaşınca tava indirilir. Hazırlanan etlerin yarısı yumurtaların ortasına uzunlamasına yayılır. Etin üzerine omletin önce bir, sonra da öbür tarafı kapatılır,

Yemek tabağa alınarak servis yapılır.

KEBAPLI PİDE

1 kg	*kuşbaşı kuzu eti*
2	*orta domates*
7-8	*tane sivri yeşil biber*
2	*orta kebap pidesi*
1	*çarba kaşığı tereyağ ya da sofra margarini*
	yarım kilo yoğurt
	biraz kırmızı biber
1	*iri domates*
5-6	*sivri yeşil biber*
4	*çorba kaşığı et suyu*

ÖNCE, BU KİTAPTA anlatıldığı usulle şiş kebabını hazırlayın. Sonra bir tencereye yağın yarısını koyup hafifçe kızdırın ve kesme şekeri iriliğinde doğradığınız pideleri ilâve edip 1 - 2 dakika kavurun. Sonra et suyunu ilâve edin ve tencerenin kapağını kapatın. Ocağı kısın ve 5 - 6 dakika dinlendirin sonra ocaktan indirin; servis yapacağınız sahana koyun.

Çatalla iyice çarpacağınız yoğurdu dökün üzerine. Şiş kebabını da yerleştirin. Dilim dilim kesip şişte 1 - 2 dakika pişirdiğiniz domates ve biberleri de üzerine koyun. Sonra kırmızı biber ilâve ettiğiniz kızdırılmış yağı gezdirip kebabı 1 - 2 dakika fırında bırakın.

Fırın yoksa ocağa koyup ısıtın ve hemen sıcak sıcak servis yapın.

KEKİKLİ KEBAP

1 kg	*kuşbaşı koyun eti*
3	*çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin*
1	*iri domates ya da yarım çorba kaşığı domates salçası*
1	*tatlı kaşığı kekik*
	biraz tuz
10-15	*arpacık soğanı*
	yarım limon

DÜDÜKLÜ TENCEREYE ETİ, yağı, soğanı, domates ya da salçayla, kekik ve biberi, tuzu koyun. Limonu sıkın, kabuğunu da içine atın. Düdük çalıncaya kadar harlı, sonra da orta ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirip indirin. Sonra da sıcak sıcak servis yapın.

KIZARMIŞ SIĞIR KEBABI

1	*sığır budu*
1	*bardak beyaz şarap*
	defne yaprağı
	maydanoz
	karanfil
2	*baş soğan*
1	*havuç*
	margarin

SIĞIRIN BUT TARAFINDAN bütün parça alıp üzerinde bıçakla delikler açın. Bu delikleri birer parça yağ ile doldurun. Sonra eti derince bir tencereye, az yağ ile birlikte koyun. Pembe renk alana kadar kızartın. İyice kızarınca 3 bardak su ve bir bardak beyaz şarap döküp tuz ve biber ekin. Birkaç karanfil, defne yaprağı ya da maydanoz, iki baş soğan ve bir de havuç atıp tuz biber ekin. Tencerenin kapağını sıkıca kapayınız. Yağı fazla gelirse üzerinden kaşıkla alınıp, sürülür ve etin üzerine dökülüp servis yapılır.

KUZU ÇANAK KEBABI

1 kg	*kuzu eti*
60 gr	*tereyağ (3 çorba kaşığı)*
60 gr	*patates (5 büyük)*
300 gr	*kuru soğan (2 büyük)*
300 gr	*domates (2 büyük)*
3	*demet taze soğan*
3	*demet taze sarımsak*
2	*tane kırmızı biber*
1,5	*kahve fincanı su*
3	*demet dereotu*
1	*çorba kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*
1	*büyük yağ kağıdı*

BÜYÜK BİR GÜVECİN içine yukarıdaki ölçülere göre sırasiyle yarım el büyüklüğünde doğranmış kemikli kuzu eti, halkalar halinde doğranmış soğan, yarım parmak halinde taze soğan ve sarımsak konur. Dörde bölünmüş patatesler, kabuk ve çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük kıyılmış domates (yoksa 1/2 kahve fincanı salçası), kırmızı biber, tereyağ, margarin kıyılmış tereotu, tuz, karabiber ve su da konulduktan sonra, üzerine güveci kaplayacak şekilde bir yağ kağıdı örtülür. Kâğıdın üzerine kapak sıkıca kapanır. Güveç, orta ısıdaki fırına sürülür. 2,5 saat pişirilir ve etler yumuşayınca güveç tabağa oturtularak servis yapılır.

ORMAN KEBABI

AVCI KEBABI GİBİ pişirilir. Ancak, domates ya da domates salçası yerine, yemek ateşten indirileceğine yakın bir çorba kaşığı kekik konur ve tencere iyice karıştırılır.

PATLICANLI BİLLUR KEBABI

1 kg	*patlıcan*
5	*çorba kaşığı yağ*
1	*adet piliç normal boy*
2	*domates*
2	*biber*

PİLİÇ 2 ÇORBA kaşığı yağ ile kızartılır. Patlıcanlar uzunlamasına şerit halinde soyulur 3 çorba kaşığı yağ ile kızartılarak bir tepsiye dizilir. Kızarmış piliç, kemiklerinden ayrılıp patlıcanların üzerlerine konur. Domates, biber ile süslenir. Piliçlerin yağı da üzerine dökülür. Tuz ilâve edilerek fırında pişirilir.

PATLICANLI KEBAP

1 kg	koyun eti
60 gr	margarin (3 çorba kaşığı)
40 gr	sadeyağ (2 çorba kaşığı)
600 gr	patlıcan (4 küçük)
200 gr	soğan (2 büyük)
200 gr	domates (2 orta)
1	kahve kaşığı karabiber

PATLICANLAR UZUNLUĞUNCA DÖRDE bölünür sonra ikişer parmak eninde küçük parçalara doğranır ve bol tuzlu suya atılır. Yarım saat sonra patlıcanlar sudan çıkarılır, sıkılır ve bir tarafa bırakılır.

Bir tavaya ölçülere göre margarin ile sadeyağ konup kızdırılır, patlıcanlar hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. Delikli kepçe ile alınarak tabağa konup bir tarafa bırakılır. Bu tavaya iki seferde kuşbaşı etler konarak kuvvetli ateşte etler pembeleşinceye kadar (3 - 4 dakika) kavrulur. Kavrulan etler delikli kepçe ile alınarak bir tencereye konulur. Boşalan bu tavaya yarımay şeklinde doğranmış soğanlar atılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra bunun üzerine kabukları soyularak, çekirdekleri çıkarılmış ve kıyılmış domatesler dökülür ve soğanlarla birlikte 1 - 2 dakika karıştırılmak suretiyle pişirilerek et konulan tencereye boşaltılır.

Aynı zamanda bu tencereye karabiber, tuz ve 2 - 3 sefer de sıcak su ilâve edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve 30 - 35 dakika pişirilir. Etler yumuşayınca, kızartılıp bir tarafa konulan patlıcanlar tencereye boşaltılır. Yarım saat daha pişirilir. Etler iyice yumuşayınca tencere ateşten indirilir ve yemek, tabağa alınarak servis yapılır.

SAÇ KEBABI

1 kg	*koyun eti*
500 gr	*soğan (5 büyük)*
40 gr	*margarin (2 çorba kaşığı)*
30 gr	*sadeyağ (1,5 çorba kaşığı)*
250 gr	*domates (2 orta) veya*
1/2	*kahve fincanı tuzsuz domates salçası*
2	*bardak su*

BİR TENCEREYE, YUKARIDAKİ ölçülere göre margarin ve sadeyağ konularak kızdırılır ve içine yarım küçük parmak boyunda doğranmış etler atılır. Etler kızarıncaya kadar karıştırılarak kavrulur, sonra yarım halka şeklinde doğranmış soğanlar (2,5 soğan) katılır. Soğanlar ölünceye kadar kavrulur.

Bunlara kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, ince ince kıyılmış domatesler (yoksa salça) katılarak, domatesler suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Daha sonra tuz ve kalan soğanlar ilâve edilir ve 5 dakika daha pişirilir. Tencere indirilir, ağır ağır sıcak su konulur ve tencere az ısıdaki ateşe oturtulur. 1,5 saat pişirilir. Etler iyice yumuşayınca tabağa alınır ve servis yapılır.

SADE YAĞLI KEBAP

1 kg	*sakız kabağı*
4	*orta domates*
	biraz tuz
35 gr	*un (3/4 kahve fincanı)*
1	*küçük soğan*
4	*çorba kaşığı (silme) sofra margarini*

KABAKLAR TEMİZLENDİKTEN SONRA uzunlamasına dörde bölünür. Ortadaki çekirdek kısmı çıkartılır. Sonra yıkanır. Suların süzülmesi beklenir.

Bir tencereye yağı konur. Kabaklar da uçları ortaya gelecek şekilde yuvarlak olarak dizilir. Ortaya, kabuğu soyulmuş, bütün haldeki soğan yerleştirilir. Kabukları soyulup minicik doğranmış domatesler, incecik doğranmış nane ve tereotuyla tuzu ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve orta ateşte yumuşayıncaya kadar pişirip indirilir. Tencerenin ağzına servis tabağı kapatılır ters çevirerek tabağa alınır

SIĞIR KEBABI

1 kg	*sığır eti*
60 gr	*margarin (3 çorba kaşığı)*
40 gr	*sadeyağ (2 çorba kaşığı)*
100 gr	*soğan (1 büyük)*
50 gr	*havuç (1 büyük)*
1	*küçük kereviz kökü*
1/2	*kahve fincanı domates salçası (domates yoksa)*
6	*bardak su*
2	*diş sarmısak*
5	*adet karabiber*
1	*tatlı kaşığı kekik*
1	*defne yaprağı*
1/2	*kahve fincanı sirke veya şarap*

YUKARIDAKİ ÖLÇÜLERE GÖRE, bir tencereye margarin konarak iyice kızdırılır. Sokum tarafından alınan kemiksik sığır eti kuşbaşı doğranır ve bu yağda kızarıncaya kadar iyice kavrulur. Etler kavrulunca tencereye küçük doğranmış soğanlar konur ve ölünceye kadar kavrulur. Bunlara, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük doğranmış domatesler (domates yoksa salçası) katılarak, sularını çekinceye kadar pişirilir.

Bu iş bitince tencereye sıcak su ve tuz ilâve edilerek kapağı kapatılır ve hafif ısıdaki ateş üzerine oturtularak 3 saat pişirilir. Yemek, suyunu çekip et de pişince, bir kuşaneye margarin ve un konularak karıştıra karıştıra 3 dakika kavrulur. Buna süt ve tuz katılır. Durmadan karıştırılmak suretiyle süt una yedirilir. Muhallebi gibi olunca salçalı ete ilâve edilir. Etler bir taşım daha pişirilir ve tabağa alınarak servis yapılır.

SIĞIR MACAR KEBABI

800 gr	*kemiksiz sığır eti*
50 gr	*margarin (2 1/2 çorba kaşığı)*
20 gr	*un (1/2 kahve fincanı)*
200 gr	*soğan (2 büyük)*
350 gr	*domates (2 büyük) veya domates salçası (1/2 kahve fincanı)*
2	*diş sarmısak*
2	*defne yaprağı*
1/2	*çorba kaşığı kırmızı biber*
1 1/4	*kahve fincanı siyah şarap*
3	*bardak su*
2	*tatlı kaşığı tuz*

BİR TAVAYA ÖLÇÜLERE göre margarin konarak ateşte iyice kızdırılır. Bunun içine döş tarafından alınıp irice kuşbaşı doğranmış olan kemiksiz sığır eti konularak karıştırıla karıştırıla kavrulur. Etler pembeleşinceye kadar kızartılır, sonra delikli kepçe ile alınarak bir tencereye konur ve bir tarafa bırakılır.

Bundan sonra aynı tavaya kıyılmış soğanlar boşaltılır. İyice kavrulur ve üzerlerine un ilâve edilerek 5 dakika kadar yine kavrulur. Sonra bu tavaya kabukları ve çekirdekleri çıkartılmış, küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) ilâve edilmek suretiyle karıştırılır ve tenceredeki etlerin üzerine dökülür.

Bu iş de bitince, aynı tencereye döğülmüş sarımsak, defne yaprağı, tuz ve kırmızı biber konarak tencere ateş üzerine oturtulur, karıştırılır. 5 dakika piştikten sonra içerisine siyah şarap ve 3 - 3,5 bardak su dökülür. Tencerenin kapağı kapıtılır 3 saat daha piştikten ve etler yumuşadıktan sonra indirilir ve servis yapılır.

SOĞANLI KEBAP

1 kg	*koyun eti*
3	*çorba kaşığı (silme) margarin*
2	*orta domates*
5	*iri soğan*
2	*bardak sıcak su*
	biraz tuz

TENCEREYE KOYUP KIZDIRDIĞINIZ yağda bir parmak en, 2 - 3 parmak boyunda, ince uzun kesilmiş etleri ilâve edin. İyice kızarıncaya kadar kavurun. Sonra piyazlık gibi yarım ay şeklinde doğradığınız soğanların yarısını ilâve edin, soğanlar ölünceye kadar kavurun.

Kabuklarını soyup küçük küçük doğradığınız domatesleri, tuzu ve kalan soğanı da ilâve edin. Tencerenin kapağını kapatıp 5 - 6 dakika pişirin, Sonra 2 -3 defada olmak üzere suyu ilâve edin. Etler iyice yumuşayıp pişinceye kadar, ortadan hafif ateşte bir - bir buçuk saat pişirip indirin. Sıcak sıcak servis yapın.

SÜTLÜ KEBAP

1 kg	*koyun eti*
6	*çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin*
2	*iri soğan*
	biraz tuz
2	*bardak sıcak su*
2	*kahve fincanı un*
1	*bardaktan çeyrek fazla süt*
	yarım limon

TENCEREYE YAĞIN 4 kaşığını, piyaz soğanı gibi yarım ay şeklinde doğranmış soğanları ve irice parçalar halindeki kemiksiz eti koyup üzerine limonunu sıkın. Tencerenin kapağını kapatın. Et ve soğanlar saldıkları suyu çekinceye kadar orta ateşte 18 - 20 dakika pişirin, arada bir karıştırın.

Sonra tuzu ve suyu ilâve edin.Etler bu suyu çekip yağına kalıncaya kadar ortadan az ateşte pişirin.Tencereyi ocaktan indirin. Etleri bir tepsiye düzgünce döşeyin. Sonra bir tencereye yağın kalan 2 kaşığını ve unu koyup 2 - 3 dakika kavurun.

Sıcak haldeki sütü ve biraz da tuz ilâve edin. Telle çarpa çarpa koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

5 - 6 dakika daha karıştırarak pışirin. Sonra da bu salçayı tepsideki etlerin üzerine döküp düzgünce yayın.

Tepsiyi 10 dakika kadar fırınlayıp çıkarın. Sıcak sıcak servis yapın.

	Hamuru :
350 gr	*un (7 kahve fincanı)*
20 gr	*margarin (hamurun içine)*
140 gr	*margarin (hamuru sıvamaya)*
180 gr	*erimemiş böbrek yağı*
185 gr	*su (3/4 bardak)*
20 gr	*tuz (1 çorba kaşığı)*
1	*kahve fincanı zeytinyağı (açmak için)*
1	*tatlı kaşığı limon suyu*
	Talaş İçi:
1 kg	*koyun eti*
1/2 kg	*koyun eti*
1/2 kg	*soğan (5 büyük)*
30 gr	*margarin (1,5 çorba kaşığı)*
200 gr	*domates (2 orta) veya*
1/4	*kahve fincanı domates salçası*
1	*demet maydanoz*
1	*tane yumurta (üstüne)*
2	*bardak su*
	Kekik, karabiber, tuz (birer tatlı kaşığı)

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre margarin ve ince ince kıyılmış soğanlar ile yarım parmak büyüklüğünde doğranmış kemiksiz etler (yağsız) konur. Orta ısıdaki ateşte 15 - 20 dakika pişirilir. Üzerine yarım ay şeklinde soğanlar doğranır. İyice karıştırılır 30 dakika daha pişirilir. Etlere kekik, karabiber, kıyılmış maydanoz katılır, karıştırılır ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Bir tencereye kıyılmış böbrek yağı konularak yakmadan karıştırılmak suretiyle ateşte eritilir .Süzüldükten sonra buna margarin katılır, bir taşım kaynatılır. Köpüğü alınıp ılımaya bırakılır. Sonra iki yağ telle halledilir, beyazlaşınca bir tarafa bırakılır. Hamur açılan tahtaya, ortası havuz gibi olmak suretiyle un konur. Havuzun içine yağ, tuz su ve limon suyu ilâve edilerek karıştırılır ve yuğrulur. Yumuşayınca hamur yapılır. Üzerine nemli bir bez örtülerek yarım saat dinlendirilir. Hamur 30x40 cm boyveeninde açılır. Bunların üzerine bir tarafa bırakılan ve ılıklaşan yağ, avuçla uvalıyarak yayılır, sıvanır. Bu hamur önce uzunluğuna üçe katlanmalı, sonra enliğine doğru da yine üçe katlanarak katmerlemeli ve üzerine nemli bir bez örterek 45 - 60 dakika dinlenmeğe bırakılmalıdır. Bu süre dolunca hamuru yine uzun şekilde açarak aynı biçimde katlamalı ve bu sefer yağsız katmerledikten sonra yeniden 45-60 dakika dinlendirmelidir. Bir saat sonra hamur bir parmak kalınlığında 4 köşe açılmalı 12 eşit kare halinde kesilmeli, her karenin 4 ucunu birleştirerek ve biraz da bastırarak bunlardan 12 yuvarlak pazı yapmalı ve yeniden 15 dakika dinlendirmelidir. Hamur pazıları teker teker tabak içindeki zeytinyağına batırılır, merdane ile üzerlerine bastırılır ve yuvarlamak suretiyle hamurlar ince ve yuvarlak açılır. Sonra her açılan hamurun ortasına, hazırlanan talaş içi eşit olarak dökülür. Hamurların dört ucu için üstlerine kapanarak bohça şeklinde börekler yapılır. İçi çok hafif ıslatılmış bir fırın tepsisine yerleştirilir. Sonra, içine zeytinyağı ve biraz da su katılarak çalkalanmış bir yumurta sarısından, bir tavuk tüyü ile yumurta alınarak tepsideki hamurların üzerine sürülür. Çokça ısıdaki fırına sürerek, hamurlar kabarıp da üstleri iyice sarı bir renk alıncaya kadar 25 - 30 dakika pişirilir ve servis yapılır.

TAS KEBABI

1 kg	*koyun eti*
60 gr	*margarin (3 çorba kaşığı)*
250 gr	*soğan (3 orta boyda)*
250 gr	*domates (2 orta boyda)*
	Domates yoksa
1/2	*kahve fincanı domates salçası*
2,5	*bardak su*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre margarin konarak kızdırılır. Yağ kızınca tencereye, kuşbaşı doğranmış koyun eti konarak etler nar gibi kızartılır. Etler delikli bir kepçe ile alınarak, bir tabağa konur. Tencerede kalan yağa çok küçük doğranmış soğanlar katılarak sararıncaya kadar kavrulur. Bu iş sona erince, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçücük doğranmış domatesler (domates yoksa, tuzsuz domates salçası) ve tuzla, tabaktaki kavrulmuş kuşbaşı eteler, 2 - 3 sefer de ılık su ilâve edilerek, tencerenin kapağı kapatılır ve 2 saat pişirilidikten sonra ateşten indirilir.

TEKKE KEBABI

	Malzemesi:
1 kg	*koyun eti*
2	*çorba kaşığı margarin*
2	*soğan (orta boy)*
2	*domates (büyük)*
1,5	*bardak su*
1	*kahve kaşığı karaoiber*
2	*tatlı kaşığı tuz*
	Kuskus:
300 gr	*kuskus*
3	*soğan (büyük)*
4	*çorba kaşığı sadeyağ*
2,5	*bardak su veya et suyu*
1	*kahve kaşığı karabiber*
2	*tatlı kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE, YARIM el kadar doğranmış kemikli et konur. Ölçülere göre margarin, kıyılmış soğan ile, kabukları, çekirdekleri çıkarılıp doğranmış domates ilâve edilerek tencerenin kapağı kapatılır, ortadan az ısıdaki ateşe oturtulur. Arada bir karıştırılarak etler ve domatesler sularını çekince, içerisine karabibiber, tuz ve 1,5 bardak sıcak su konur ve kapağı örtülerek 1,5 - 2 saat pişirilir. Diğer taraftan küçük bir tencereye ölçülere göre sadeyağ, kıyılmış soğan konur, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra kuskus katılır, karıştırılarak 3 - 4 dakika kavrulur. Bu kuskusların üzerine su veya etsuyu dökülerek, tuz ve karabiber de konulduktan sonra bir taşım kaynatılır. Kuskuslar sularını çekip yumuşayıncaya kadar hafif ateşte kaynatılır.

Kuskuslar pişince iyice karıştırılır ve kapağı kapatılır, çok hafif ateşin üzerine bırakılır. Etler pişince, delikli kepçe ile süzülerek tabağın bir kenarına konur, tabağın öbür tarafına da kuskuslar yerleştirilir. Salça etin üzerine dökülür ve servis yapılır.

TENCERE KEBABI

1 kg	*koyun veya kuzu eti*
2	*çorba kaşığı sadeyağ*
2	*çorba kaşığı margarin*
2	*soğan (orta boy)*
1/2 kg	*sarı patates*
50 gr	*iç bezelye*
2-3	*bardak su*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE YANDAKİ ölçülere göre sadeyağ margarin kemikli olarak kol veya kürek tarafından kuşbaşı doğranmış kuzu ya da koyun eti konur. Etler, renkleri dönünceye kadar karıştırmak suretiyle kavrulur.

Tencereye ince doğranmış soğan ilâve edilir. Hepsi bir arada soğanlar hafif ölünceye kadar orta ısıdaki ateşte karıştırılarak 10 dakika daha pişirilir. Soğanlar ölünce bunlara iki üç seferde kuzu eti ise 1,5, koyun eti ise 2,5 bardak ılık su ilâve edilir.

Tencerenin kapağı kapatılır. Kuzu eti ise bir saat koyun eti ise 1,5 saat pişirilir. Sonra tencere indirilir ve içerisine 4'e bölünmüş sarı patates ile iç bezelye konularak, et ve patatesler iyice pişirilir, sonra tabağa alınarak servis yapılır.

TESTİ KEBABI

1 kg	*koyun eti*
2	*çorba kaşığı sadeyağ*
3	*çorba kaşığı margarin*
250 gr	*küçük soğan*
3	*sarı patates (orta boy)*
2	*domates (büyük) veya*
1/2	*kahve fincanı domates salçası*
3	*havuç (orta boy)*
3	*bardak su*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

BIR TENCEREYE, YANDAKİ ölçülere göre, margarin konularak kızdırılır. Kazınarak parmak gibi doğranmış havuçlar, ceviz kadar doğranmış patatesler ilâve edilerek 5 dakika, sote edercesine kızartılır.

Delikli kepce ile süzülerek alınan havuçlar ve patatesler bir tarafa bırakılır. Tencereye ölçülere göre sadeyağ, soyulmuş küçücük soğanlar, kemikli parça halinde doğranmış koyun eti, tuz, doğranmış domatesler (yoksa tuzsuz salça) konur. Tencerenin kapağı kapatılır ve orta ısıdaki ateşte 25 - 30 dakika pişirilir. Et, soğan ve domatesler sularını çekince tencereye sıcak su konur. Hafif ısıdaki ateşte bir saat daha pişirildikten sonra tencere ateşten indirilir. Bir tarafa bırakılan havuç ve patatesler ilâve edilerek, 30 - 45 dakika daha pişirilir. Etler iyice yumuşayınca tencere indirilir ve servis yapılır.

YOĞURTLU KEBAP 1

1 kg	*kuzu eti, buttan doğranmış*
200 gr	*arpacık soğanı*
1	*çorba kaşığı yağ, tuz, kimyon, karabiber*
1	*bağ dereotunun yaprakları*
1	*kahve fincanı su*
1/2 kg	*yoğurt*
1	*su bardağı un*

KÜÇÜK BİR KUŞHANEYE yağı koyup eriterek içerişine (tereotu ve yoğurt hariç) bütün malzemeyi ilâve edip karıştırınız. Kuşhanenin kenarını tamamen hamurla sıvayıp orta ateşe oturtunuz. 8 - 10 dakika sonra kenarlarından buhar sızıp çıkmaya başlayınca kuşhaneyi ağır ateşe veya fırına oturtup 1 saat 15 dakika pişiriniz. Kuşhanenin kapağını açarak tereotu yapraklarını serpiniz. Kapağını tekrar kapatarak 5 dakika buharlandırıp yoğurtla birlikte servis yapınız.

YOĞURTLU KEBAP-2

Malzemesi:
- *1 kg* koyun eti
- *3* tane ince kebapçı pidesi
- *5* çorba kaşığı sadeyağ
- *2* domates (orta boy)
- tuz

Üzerine:
- *1/2 gr* yoğurt
- *1* domates (büyük)

İNCE KEBAPÇI PİDELERİ ızgaraya yerleştirilir. Her iki tarafı kömür ateşinin üzerinde yumuşatılır, sonra üçer santim en ve boyunda olmak üzere dört köşe kesilerek sıcak bir tabağa konur. Üzerlerine hafifçe kızdırılmış 2,5 kaşık sadeyağ ilâve edilir. Pideler karıştırlır, sonra muntazam olarak dizilir ve tabak sıcak küle oturtulur. Koyun etinin derisi soyulur, fındık büyüklüğünde doğranır. Üzerine zeytinyağı ve soğan suyu gezdirilerek şişlere dizilir. 1 - 2 saat dinlendikten sonra alevsiz, harlı odun kömürü ateşinde 5 dakika pişirilir. Önceden hazırlanan (kabukları soyulmak, küçük parçalar şeklinde doğranmak suretiyle) domates bir tavaya konularak 2 dakika pişirilir. Et ve domatesler pişince, domatesler tabaktaki küçük pidelerin üzerine eşit olarak dökülür. 500 gram yoğurt, bu domateslerin üstüne, bir kaşıkla gezdirilir. Üzerine hafif kızdırılmış olan 2,5 kaşık sadeyağ dökülür ve kebabın etrafına da dörde bölünüp ateşte şişe takılmak suretiyle az pişirilmiş olan domatesler yerleştirilerek hemen servis yapılır.

YÖRÜK KEBABI

- *1 kg* kuşbaşı kemikli koyun eti
- *3* havuç (orta boy)
- *1/2* kahve fincanı konserve bezelye
- *2,5* bardak sıcak su
- *4* çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin
- *300 gr* hazır erişte
- *1* soğan (orta boy)

YAĞI, RENDELENMİŞ SOĞANI, eti bir tencereye koyarak orta ateşte saldıkları suyu çekinceye kadar yarım saat pişirin. Sonra tuz ve suyu ilâve edip tencerenin kapağını kapatın. Ortadan az ateşte aşağı yukarı bir saat pişirin. Sonra bezelyeyi, temizleyip doğradığınız havuçları da ilâve edin. Sebzeler iyice yumuşayıp pişinceye kadar 45 - 60 dakika pişirip indirin. Tuzlu suda haşlayıp süzdüğünüz makarnayla birlikte sıcak sıcak servis yapın.

YUFKALI KEBAP

Yufkası:
- *3* tane yufka
- *1* tane yumurta
- *1* bardak çiçek yağı

Talaş İçi:
- *1 kg* koyun eti
- *1/2 kg* soğan (5 büyük)
- *4* çorba kaşığı margarin
- *1* büyük domates
- *2* tatlı kaşığı kekik
- *1* demek maydanoz
- *1,5* bardak su
- tuz
- biber

TALAŞ İÇİ YAPILARAK (Bakınız: Talaş kebabı) soğumaya bırakılır. Et soğuyunca, yufkalar üst üste konur ve önce dörde bölünerek, 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça yufkanın ortalarına, soğuyan soğanlı etten yaymak suretiyle konulur ve etrafta kalan yufkalar için üstüne doğru bohça gibi katlanır ve el kadar bohçalar yapılır. Yufkaların uçlarının açılmamaları için çalkanmış yumurta sürülür. Bir tavada kızdırılmış rafine çiçek yağına hazırlanan bohçalar ikişer iki - şer konularak bir tarafları, sonra öbür tarafları kızartılır. Delikli kepçe ile yağdan çıkarılarak bir tabağa alınır ve büyük bir tabakta servis yapılır.

BAHÇİVAN KÖFTESİ

600 gr	kıyma
1	soğan (büyük)
2,5	dilim bayat ekmek içi
5	çorba kaşığı margarin
1	çorba kaşığı sadeyağ
2	sarı patates (büyük)
100 gr	iç bezelye
1	patlıcan (orta boy)
2	domates (orta boy)
2	tane yumurta
1	demet dereotu
2	bardak su
1	tatlı kaşığı tuz
1	kahve kaşığı karabiber

ET MAKİNESİNDEN İKİ kez geçirilmiş kıymaya, ölçülere göre rendelenmiş soğan, yumurta, ıslatılmış ve sıkılmış bayat ekmek içi, tuz, karabiber, kıyılmış dereotu ilâve edilerek beş dakika iyice yoğrulur.

Sonra bu kıymadan, iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak ıslak avuçlar içinde yuvarlanır, üzerlerine bastırılır, yassı şekil verilir ve bir tarafa bırakılır. Sonra bir tavaya margarin konularak kızdırılır.

Dört köşe, fındık kadar doğranmış patatesler tencereye boşaltılır, pembeleşinceye kadar kızartılır, delikli kepçe ile süzülerek bir tabağa alınır. Bu tabağa uzunluğuna dilim dilim doğranmış patlıcanlar atılır ve pembeleşinceye kadar kızartılır ve delikli kepçeyle alınıp süzülerek köftelerin içinde pişecekleri tencereye konulur.

Bu tavaya köfteler atılır. Pembeleşinceye kadar kızartıldıktan sonra yağ ve köftelerle birlikte tencereye boşaltılır. (Patlıcan bulunmadığı zaman bunun yerine havuç, kereviz konulabilir) Sonra tencereye yine ölçülere göre sadeyağ, iç bezelye, tuz, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış ve yağsız püre haline getirilmiş domates (yoksa, 1/2 kahve fincanı salçası) konulur ve sıcak su katılarak tencerenin kapağı kapatılır ve 30 - 35 dakika pişirilir. Bezelyeler pişince bunlara kızarmış patatesler ilâve edilir, bir taşım daha kaynatıldıktan sonra tabağa alınır ve servis yapılır.

BOLDEN KÖFTESİ

1/4 kg	sığır ve dana kıyması karışımı
15 gr	margarin
1/2	yumurta
1/8 lt	süt
1	bardak ufalanmış ekmek
1/2	soğan
1/2	kahve fincanı kıyılmış maydanoz
	yeterince un, tuz karabiber zeytinyağı

EKMEK SÜTLE ISLATILIR, kıyma, soğan, maydanoz, tuz ile yoğrulur. Ceviz iriliğindeki köfteler, una bulanıp kızartılır. Kalan yağda salça eritilip, kaynatılırken toz hardal ve şarap dökülür. Tabak çevresine patetes püresi konur. Köftelerin üzerine salça konarak servis yapılır.

BONCUK KÖFTE

1/2 kg	*az yağlı koyun kıyması*
	biraz tuz, karabiber kırmızıbiber
1	*diş sarmısak (arzu edilirse)*
1	*iri soğan*
2	*dilim francala*
1/2	*bardak zeytinyağı*
1/2	*kahve fincanı su*

TEPSİ GİBİ DÜZ bir kabın içine tuz konur. Ortadan kesilen sarımsakla birlikte kabın dibi biraz ovulur. Sonra sarımsak atılır. Sonra da biberleri, kimyon ve iki defa çekilmiş kıyma, kenarları kesilip çıkarılan ve iyice ıslatılıp sıkılan ekmek içiyle birlikte su ilâve edilir, iyice yoğurulur. Bundan fındık iriliğinde minik, yuvarlak döfteler yapılır.

Bütün hepsi yuvarlanıp bittikten sonra da tavadaki kızgın yağa atılarak kızartılır. Kevgirle yağları iyice süzülerek tabağa alınır.

Dilenirse yanında kızarmış patates olduğu halde sıcak sıcak servis yapılır.

CİĞER KÖFTE

150 gr	*dana ciğeri*
150 gr	*sosis*
1	*domates*
	marul, tuz, biber
1	*yumurta*
	un, maydanoz soğan

SOSİSLER VE CİĞER haşlandıktan sonra küçük küçük doğranır. Bunları kıyılmış maydanoz, tuz, biber, rendelenmiş soğanla karıştırarak, köfte gibi yuvarlanır. Undan ve ardından çırpılmış yumurtadan geçirerek yağda kızartılır.

Marul yapraklarının üzerinde, domatesle birlikte servis yapılır.

CIZBIZ

750 gr	*koyun kıyması*
4	*küçük bayat ekmek dilimi*
120 gr	*soğan (1 büyük)*
3	*yumurta*
1/2	*kahve fincanı zeytinyağı*
2	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*

ÇOK YAĞLI OLMAYAN, et makinesinde çekilmiş koyun kıymasına, ıslatılmış bayat iç ekmek katılır ve 8 - 10 dakika her ikisi yuğrulur. Sonra bunlara ölçülere göre, yumurta, karabiber, tuz, rendelenmiş soğan suyu ilâve edilerek yeniden 5 dakika yuğrulur, bir tarafa bırakılır.

Bu kıymadan iri ceviz kadar parçalar kopartılarak, bunlardan ıslatılmış iki avuç içinde yassı biçimde, yarım kalınlığında köfteler yapılır. Bu köftelerin her iki tarafı hafifce yağlanır, harlı, alevsiz mangal kömürünün üzerine bir ızgaraya konarak (ızgara yağlanmalıdır) iki yüzleri de pişinceye kadar 6 dakika pişirilmelidir. Sonra da bir tabağa alınarak servis yapılmalıdır.

Arzu edilirse köftelerin yanına kızarmış patates, sote edilmiş sebze de ilâve edilebilir.

ÇİĞ KÖFTE

250 gr	*sığır bonflesi*
1/2 gr	*köfte bulguru (2 su bardağı)*
2 - 3	*tane acı kırmızı biber*
1	*kahve kaşığı kimyon ve tuz*

BİBERLER, KÖFTE YAPILMADAN bir saat önce ılık suda ıslatılır. Biberlerin sapları ve çekirdekleri ayıklanır, bir kaşık bulgurla birlikte havanda iyice ezilir.

Diğer taraftan bonfilenin sinirleri çıkarılır. Et kütüğünde tokmakla dövülerek macunı haline getirilir. Döverken et, bıçağın ağzıyla tokmağın altına toplanır ve tokmak arada sırada ıslatılır. Bir taraftan da bulgur, yıkanmadan, biberle birlikte büyükce bir tepsiye konur. Tuz ve kimyon atılır. Sonra yarım bardak su serpilir ve avuçla sürte sürte 40 dakika kadar yuğrulur.

Yuğrulurken bulgur birleşinceye kadar ara sıra su serpilir. Kıyma ilâve edilir ve on beş dakika daha yuğrulur. Bundan sonra köfte iri ceviz parçaları büyüklüğünde bölünür ve ıslak avuç arasında sıkılarak şekillendirilir.

NOT: Köftenin kıymasını döverken hazırlamak imkânı yoksa kasaptan et makinesinde çekilmiş olarak da alınır

DALYAN KÖFTE

1 kg	*köftelik kıyma*
2	*yumurta*
2	*soğan*
250 gr	*ekmek*
1	*demet maydanoz*
	tuz, karabiber

KIYMANIN İÇİNE ISLANMIŞ ve sıkılmış ekmek içini yumurtayı, tuzu, biberi, maydanozu ve soğanı koyduktan sonra birbirine karıştırarak iyice yoğurun ve eti ikiye bölün. Öte yanda yağlı kâğıdı yağlayın ve kıymaya uzun, yuvarlak bir şekil vererek, yağlı kâğıdı kıymaya üç dört kez dolayın, sarın ve kağıdı iki ucundan bükün.

Bir tepsiye iki kaşık yağ koyun ve sardığınız köfteleri bu tepsiye koyarak fırına sürerek, orta hararetli fırında pişirin. Köfteyi kâğıt yerine kuzu gömleğine de sarabilirsiniz. Piştikten sonra yeneceği zaman köfteyi rosto keser gibi dilim dilim kesip, yanına istediğiniz garnitürü koyarak servis yapın.

EKMEKLİ KÖFTE

600 gr	kıyma
2	yumurta
1/2	kahve fincanı domates salçası
3/4	bardak su
1	soğan
3	dilim iç ekmek
3	çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin
	biraz tuz ve karabiber
	Püre için :
3	irice patates
1	yumurta
1	çorba kaşığı süt
1,5	çorba kaşığı (silme) sofra margarini
	biraz tuz

İKİ DEFA MAKİNEDEN geçirilen kıymaya suda ıslatıp sıktığınız bayat ekmeği rendelenmiş soğanı, yumurta, tuz ve biberi ilâve edin. Ve hepsini birlikte 10 - 12 dakika iyice yoğurup halledin. Sonra da bundan yumurta iriliğinde parçalar koparıp avuçlarınızda yuvarlayın. Üzerlerine bastırıp yassılatın. Ortalarına daha bir bastırmak suretiyle hafif çukurca bir tas şekli verin sonra tepsiye dizin.

Hepsi yuvarlanıp bitince, yağı ilâve edin ve orta ateşli fırında, üzerleri güzelce kızarıncaya kadar 20 - 25 dakika pişirip çıkarın.

Bu arada patatesleri bir tencereye koyun. Üzerlerini kapayacak kadar da su ilâve edin. Yumuşayıncaya kadar haşlayıp indirin. Kabuklarını soyduktan sonra varsa presten geçirin, yoksa çatalla güzelce ezip, püre haline getirin. Sonra yağı, yumurta, süt ve tuzu ilâve edip iyice karıştırıp halledin sonra da bu püreden kaşık kaşık alıp köftelerin o çukur kısımlarına koyun.

Sonra, salçayı 1 bardaktan çeyrek eksik suda eritip köftelere ilâve edin. Tepsiyi tekrar harlı fırına sürüp, püreler pembeleşinceye kadar kızartıp çıkarın ve sıcak sıcak servis yapın.

EKŞİLİ KÖFTE

250 gr	koyun kıyması
1	kahve fincanı pirinç
1	soğan (büyük)
	biber, maydanoz, tuz
1	limon

BİR MİKTAR KOYUN KIYMASINA yıkanmış pirinç ikiye doğranmış soğan, tuz, biber, biraz da maydanoz koyun, eti yoğurarak hamur haline getirin. Elinizi ıslatarak eti lokma lokma koparın ve avucunuzda köfte yapıp altına maydanoz döşenmiş bir tencereye iki kattan fazla olmamak şartı ile düzgün bir şekilde dizin.

Aralarına ve üstüne maydanoz taze domates doğradıktan sonra bir çorba kaşığı margarin yağı koyup kaynar et suyu veya sade su dökün. Hızlı ateşte bir kaç taşım kaynattıktan sonra orta ateşe alın. Pirinçler şişince ne çok sulu, ne de kuru bırakmadan ateşten alırken bir limon sıkın. Ve 5 dakika sonra da servis yapın.

HASAN PAŞA KÖFTESİ

	Köfteye :
600 gr	*kıyma*
3	*dilim bayat ekmek*
1	*soğan (büyük)*
2	*çorba kaşığı sadeyağ*
1	*çorba kaşığı margarin*
2	*tane yumurta*
1/2	*kahve fincanı domates salçası*
3/4	*bardak su*
1/2	*çorba kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*
	Patates püresine :
1/2 kg	*patates*
1,5	*çorba kaşığı margarin*
1	*tane yumurta*
1	*çorba kaşığı süt*
1	*tatlı kaşığı tuz*

ET MAKİNESİNDE İKİ defa çekilmiş kıymanın içerisine yandaki ölçülere göre suda ıslatılıp sıkılmış ve ufalanmış bayat ekmek, rendelenmiş soğan, yumurta karabiber ve tuz ilâve edilerek 10 dakika devamlı yuğrulur. Sonra bu kıymadan iri ceviz kadar parçalar koparılarak, bunlar ıslıtılmış avuçlarda yuvarlanır, bastırılarak yassı hale getirilir ve ortaları hafifçe çukurlaştırılır.

Yan yana bir tepsiye dizilir. Tepsiye sadeyağlı margarin konularak orta ısıdaki fırına sürülür, 25 - 30 dakika pişirilir. Köftelerin üzerleri pişince, tepsi fırından çekilir ve bir tarafa bırakılır. Bir kuşaneye patateslerle birlikte su konur. Patatesler yumuşayınca su süzülür, kabukları soyulur ve ezilerek püre haline getirilir. Bu püreye margarin, yumurta, süt ve tuz katılarak karıştırılır, birbirine halledilir.

Daha sonra püre, kaşık kaşık alınarak tepsideki köftelerin oyuk yerlerine doldurulur. Sonra tepsiye domates salçası ve ılık su ilâve edilerek kızgın fırına sürülür. Patatesler pembemsi renk alıncaya kadar kızartılır ve köfteler salçasıyle tabağa alınarak servis yapılır.

HİNDİSTAN CEVİZLİ KÖFTE

6	*tane ince patates*
	biraz tuz
	karabiber
5	*yumurta*
	Biraz Hindistan cevizi rendesi
1	*bardak zeytinyağı*
1	*kahve fincanı un*
4	*kahve fincanı galeta tozu*

PATATESLERİN KABUKLARINI SOYDUKTAN sonra irice doğrayıp tencereye koyun. Üzerini 3 - 4 santim kapatacak kadar da su doldurun ve harlı ocakta bir taşım kaynatıp indirin. Suyunu süzdükten sonra bu defa susuz olarak tencereye koyun. Ocağı kısın ve 3 - 4 dakika ısıtın. Tencereyi indirin ve varsa et makinesinden, yoksa iri delikli bir kalburdan geçirip püre haline getirin.

Tuz, biber ve Hindistan cevizi, 2 yumurtanın sadece sarılarını ilâve ederek yoğurun. Bundan iri fındık büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlayın ve içini unladığınız tepsiye koyun. Unun bir kızmını da köftelerin üzerine serpin. Sonra tepsiyi bir kaç kes ileri - geri sallayın.

Köftelerinizin tümü birden unlanacaktır böylece, öte yandan çukurca bir kaba kalan 3 yumurtayı kırıp bir çatalla çarpın. Köfteleri önce yumurtaya, sonra da galeta tozuna batırın. Tavadaki kızgın yağa atıp altın gibi sapsarı oluncaya kadar kızartın. Kevgirle yağlarını iyice süzdürerek tabağa alın ve sıcak sıcak servis yapın.

İÇLİ KÖFTE

250 gr	*yağsız koyun but kıyması*
1,5	*su bardağı köfte bulguru*
3	*kahve kaşığı kırmızı biber*
40 gr	*çam fıstığı (2 çorba kaşığı)*
20 gr	*kuş üzümü (1 çorba kaşığı)*
1/2	*havuç*
	İç için :
250 gr	*iç için kıyma*
125 gr	*yağ*
2	*kahve kaşığı kimyon*
1/2	*demet maydanoz*
2	*baş soğan*
	tuz, karabiber

KÖFTE İÇİ: 25 gr yağ bir tavada eritilir. Fıstıklar pambeleşinceye kadar kızartılır sonra iç kıyması, doğranmış soğan ve kuş üzümü ilâve edilir. Tuz atıp kavrulur. Ateşten alındıktan sonra kıyılmış ceviz içi, karabiber ve kıyılmış maydanoz atılıp karıştırılır.

Diğer taraftan bulgur yıkanmadan büyük bir tepsiye konur. Kırmızı biber, kimyon, tuz ve bir bardak su serpilerek avuçlarla 40 dakika yuğrulur. Yuğrulurken bulgurun birleşmesi için sürterek yuğurmak ve yumuşayıncaya kadar ara sıra su serpmek lâzımdır. Sonra but kısmı ilâve edilip 15 - 20 dakika daha yuğrulur. Köfteyi yuvarlarken dağılmayacak kadar yumuşatmalıdır.

Köfte hamuru yumurta büyüklüğünde bölünür. Islak avuçlar arasında yumurta şeklinde yuvarlanır. Ucundan işaret parmağını batırıp öbür ucuna kadar burgulayarak genişletilir ve mümkün olduğu kadar ince bir zar haline gelmesine dikkat edilir. Sonra iç doldurulur ve ağızları kapatılır.

Bir tencereye 8 bardak su konur ve tuz atılır. Tencerede ki su kaynayınca köfteler içine bırakılır ve kapak örtülür, karar ateşte 20 dakika haşlanır. Haşlanan köfteler bir kevgirle başka kaba alınır. Yumurtayla veya sade olarak kızartılır. İstenirse söğüş olarak ta yenebilir.

İSVEÇ KÖFTESİ

75 gr	*dana böbreği*
2	*dilim dana eti*
2	*dilim koyun eti*
15 gr	*margarin*
200 gr	*patates*
1	*soğan*
1/2	*demet kıyılmış maydanoz*
	yeterince tuz
	un, zeytinyağı
	karabiber

PATATESLER DOĞRANIR, SOĞUK suya atılır. Soğanlar rendelenir dana böbreği 4 dilime doğranır. Etler iyice dövülüp una bulanarak kızartılır. Sonra kabın içinde alt kısma ayrılır, üstüne dana eti konur.

Koyun eti dana etinin üstüne sıra ile dizilir ve soğan ilâve edilir. Kalan patatesler ve böbrek dilimleri de konup sıcak et suyu ilâve edilerek fırına sokulur. Üstüne maydanoz ekilerek sıcak servis yapılır.

IZMİR KÖFTESİ

	Malzemesi :
300 gr	*kıyma*
100 gr	*soğan (1 büyük)*
120 gr	*bayat ekmek içi (2,5 dilim)*
2	*yumurta*
1	*demet maydanoz*
2	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*
	Salçası :
20 gr	*sadeyağ (1 çorba kaşığı)*
30 gr	*margarin (1,5 çorba kaşığı)*
350 gr	*domates (2 büyük)*
2	*bardak su*

KIYMAYA, ÖLÇÜLERE GÖRE rendelenmiş soğan, yumurta ıslatılıp sıkılmış bayat ekmek içi, karabiber ve tuz ilâve edildikten sonra 5 dakika yuğrulur. Bunlara kıyılmış maydanoz da katıldıktan sonra yeniden karıştırılır. Bu kıymaya ıslak ellerle ceviz büyüklüğünde parmak biçiminde şekiller verilir ve bir tarafa bırakılır. Bu iş bitince yayvan bir biraz kızdırılır ve köfteler bu yağa atılır.

Yapışmamaları ve her taraflarının kızarması için tencere sallanır. Köfteler kızarınca ayrı bir kapta kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış küçük doğranmış domatesler yağsız olarak püre gibi oluncaya kadar pişirilir ve tencereye sıcak su ile birlikte boşaltılır. Tencerenin kapağı kapatılır orta ısıdaki ateşte 15 - 20 dakika pişirilir ve bundan sonra salçasiyle birlikte tabağa alınarak servis yapılır

KADIN BUDU KÖFTE

	Malzemesi :
600 gr	*kıyma*
350 gr	*soğan (4 büyük)*
1/2	*bardak pirinç*
75 gr	*rendelenmiş kaşar*
1	*demet maydanoz*
1	*demet dereotu*
1/2	*çorba kaşığı kekik*
1	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*
	Kızartmak için :
1	*bardak rafine çiçek yağı*
2	*kahve fincanı un*
3	*yumurta*

YAĞSIZ VE ET makinesinde iki defa çekilmiş koyun kıymasına doğranmış soğan katılarak bir kere daha makinden çekilir. Buna ölçülere göre haşlanmış pirinç, rendelenmiş kaşar, kıyılmış maydanoz ve tereotu, kekik, karabiber ve tuz ilâve edilerek 5 dakika iyice yuğrulur.

Bu kıymadan küçük yumurta çapında parçalar koparılarak ıslak iki avuç içinde yuvarlanır ve bastırılarak yassı bir biçim verilir. Daha sonra bir tabağa un konulur ve bütün köfteler unda yuvarlanmak suretiyle unlanır. Bu iş bitince bir kap içine yumurtalar kırılır ve çalkalanır.

Köfteler bu çalkalanmış yumurtaya bulanır. Bir tavaya rafine çiçek yağı konulup kızdırılır ve köfteler iki taraflı, nar gibi kızartılır, delikli kepçe ile tavadan alınarak tabağa dizilir ve servis yapılır.

KADIN BUDU KÖFTESİ

1 kg	koyun kol kürek kıyması (yağsız)
2	çorba kaşığı toz galeta
7	dal maydanoz
2	bardak zeytinyağı
2	baş soğan
1,5	avuç pirinç
5-6	yumurta
1	ceviz kadar sadeyağ
	karabiber, tuz

ÖNCE PİRİNÇ AYIKLANIR, yıkanır, el dayanacak kadar sıcak bir suda 5 dakika tutulur. Soğanlar soyulup ince doğranır. Bir ceviz kadar yağ konulan küçük bir kapta soğan kızartılmadan kavrulur. Bir bardak su ilâve edilir. Tuz konur. Kaynadığı zaman pirinç ilâve edilir. Kapağı örtüldükten sonra hafif bir ateşte, pilâv pişirir gibi, suyunu tamamiyle çekinceye kadar pişirilir.

Kıymanın yarısı yağ konulmadan, biraz tuz konularak kavrulduktan sonra sıcak sıcak çiğ kıymayla karıştırılır. Pirinç de yarı sıcak durumda ilâve edilir. Kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz da atılır. İki yumurta kırılıp karıştırılır. Soğumaya bırakılır. Sonra bir tepsiye, toz galetanın yarısı serpilir. Kıyma yarım yumurta büyüklüğünde parçalar halinde ıslak avuçta yuvarlanarak oval bir biçim verilir.

Galeta serpili tepsiye yanyana konur. Galetanın geri kalan kısmı da üzerine serpilir. Sonra yumurtalar yuvarlak içli, küçük bir tencereye kırılarak hafif ateşte telle çırpılır, bir parça köpürtülür. Köfteler bu yumurtaya bulanarak iki bardak zeytinyağı kızdırılmış tavaya konur. Kızartılır, kızaran köfteler başka bir kaba alınır. Üzeri örtülür. Çok hafif bir ateşte bir kaç dakika buğulandırılır, sıcak veya soğuk servis yapılır.

KAŞAR PEYNİRLİ KÖFTE

1/2 kg	sığır kıyması
100 gr	kaşar peyniri rendesi
1	baş soğan
1/2	demet maydanoz
1	adet yumurta
	yeteri kadar tuz
	biber

KIYMANIN İÇİNE SOĞAN rendelenir. kıyılmış maydanoz, rendelenmiş kaşar piyniri, yarım demet maydanoz, yumurtaya ilâve edilir. İyice yoğrularak yuvarlak yassı köfteler yapılır.

Havagazı üzerinde madeni bir ızgarada ya da varsa kömür ateşinde köfteleri ızgaraya koyunuz.

Yanında patates püresi ve yeşil salata ile sıcak sıcak sofraya veriniz.

NOT: Bu köfteye iki dilim ekmek içi ilâve ederseniz, köfteleri bitkisel yağda kızartarak da servis yapılabilir.

KIR KÖFTESİ

750 gr	*hafif yağlı koyun koyması*
2	*dilim ekmek içi*
	biraz tuz
	karabiber
	kimyon
	kekik
1	*orta soğan*
1	*bardak zeytinyağı*
2	*yumurta*

EKMEKLERİ SUDA ISLATIP sıkın ve bir tepsinin içine koyun. Yumurta, tuz, biber, kimyon kekik ve rendelenmiş soğanın suyuyla 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve kıymayı ilâve edin.

Hepsini birlikte iyice yoğurun. Sonra da bundan ceviz iriliğinde parçalar koparıp uzun parmak gibi köfteler halinde tepsiye dizin. Hepsini yuvarlayıp bitirince, tavadaki kızgın yağa atın ve nar gibi olana kadar çevire çevire kızartın. Kevgirle yağlarını süzerek tabağa alın ve sıcak sıcak servis yapın.

KİMYONLU KÖFTE

AYNEN CIZBIZ KÖFTE gibi yapılır. (Bakınız: Cızbız köfte) Yalnız 3 yumurta yerine 2 yumurta konur ve ayrıca 2 tatlı kaşığı kimyon ilâve edilir.

KİMYONLU SAHAN KÖFTESİ

AYNI SAHAN KÖFTESİ gibi ve tarif edildiği şekilde hazırlanarak pişirilir. (Bakınız: Sahan köftesi) Fakat kıymaya 5 diş sarımsak ve 1 çorba kaşığı kimyon katılır.

KREMALI KÖFTE

1/2 kg	*dana kıyması*
3	*dilim iç ekmek*
90 gr	*böbrek yağı*
	biraz tuz
	Karabiber
	kimyon
1/2	*çay bardağı taze krema*
1	*yumurta*
2	*çorba kaşığı su*
1	*kahve fincanı un*
	biraz kekik
	kırmızı biber
4	*çorba kaşığı tereyağ ya da sofra margarini*

KIYMAYI BÖBREK YAĞIYLA birlikte makinede çekin. Kenarlarını kesip çıkardığınız ekmek dilimlerini ıslatkıp suyunu sıkın.

Bir tepsiye ekmeği, kıyma, tuz biber, baharatla, krema su ve yumurtanın sadece akını koyun. Elinizle iyice mıncıklayarak karıştırı 8 - 10 dakika yuğurun.

Sonra da pinpon topu iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayın. Ve yassıltın. Hepsini yuvarlayıp bitirince de iki yanlarını hafifce unlayın. Tereyağında her iki yanları nar gibi oluncaya kadar kızartıp kevgirle yağlarını iyice süzdürerek tabağa alın. Yanında kızarmış patates v.b. olduğu halde sıcak sıcak servis yapın.

KURU KÖFTE

750 gr	*kıyma*
3	*dilim bayat ekmek içi*
2	*soğan (orta)*
1	*bardak margarin*
2	*yumurta*
2	*demet dereotu*
2	*kahve kaşığı karabiber*
2	*tatlı kaşığı tuz*

KOYUN ETİ YAĞSIZ olarak iki defa et makinesinde çekilir ve buna yandiki ölçülere göre, soğuk suda ıslatılmış iç bayat ekmek, rendelenmiş soğan, yumurta, doğranmış tereotu, tuz ve karabiber ilâve edilerek 10 dakika yuğrulur. Bu kıymadan iri cevizler kadar parçalar koparılırve ıslak avuç içinde yuvarlaya yuvarlaya parmak şekline getirilir.

Bundan sonra bir tavaya margarin (rafine çiçek yağı da olabilir) Konulurak kızartılır. Her köfte tavada nar gibi oluncaya kadar 7 - 8 dakika kaldıktan sonra delikli kepçe ile tabağa alınır, servis yapılır.

MAYDONOZLU KÖFTE

750 gr	*koyun kol kürek kıyması*
1,5	*demet maydanoz*
1,5	*limon*
2	*avuç pirinç*
3	*yumurta sarısı*
	karabiber, tuz

PİRİNÇ AYIKLANIP YIKANIR. Soğan soyularak rendelenir maydanoz dallariyle birlikte kıyılır. Soğan ve pirinçle maydanozun üçte bir miktarı kıymaya karıştırılır. (Kıyma yağlı olmamalıdır. Aksi halde pişerken dağılır. Fazla yağı kıymanın dağılmaması için, terbiyede kullanılacak yumurtanın beyazı kıymaya karıştırılır.) Tuz ve karabiber atılıp yuğrulur.

Bir tarafta da ayrılan maydanozun yarısı büyükçe bir tepsiye serpiştirilir. Yuğrulan kıymadan ceviz büyüklüğünde yuvarlak ıslak avuç yapılıp maydanoz serpili tepsiye sıralanır. Kalan maydanoz da köftelerin üzerine serpilir. Köftelerin maydanozlarla iyice bulanması için tepsi ileri - geri bir kaç kez silkelenir. Bir tencerede de 4 bardak su ateşe konur. Köfteler, bu su kaynamaya başlayınca, teker teker tencerenin içine atılır. Bir taşım kaynadıktan sonra ateş hafifletilir, bir miktar tuz konup bir saat kadar pişirilir.

Köfte piştiği zaman içindeki suyun yüzeye yaklaşık olmasına dikkat edilir. Terbiyesi için, 3 yumurta sarısı ile 1,5 limonun suyu alınır. Bir kapta iyice çırpılır, yarım bardak da soğuk su ile sulandırılır, kaynamakta olan köfte ateşten çekildikten sonra üzerine boşaltılır.

MIZRAKLI HAREM KÖFTESİ

100 gr	*kaşar peyniri*
3	*adet orta patates*
2	*adet yumurta*
1	*kaşık un*
1	*bardak kızartma yağı*
	tuz, karabiber

HAŞLANMIŞ PATATESLER VE kaşar peyniri rendelenir. Bunlara, yumurta sarıları, un, tuz ve biber ilâve edilip karıştırılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlanarak önce çırpılmış yumurta akına, sonra bayat ekmek ununa bulanıp kızgın yağda kızartılır.

Üzerlerine kürdan saplanıp, yeşil salatayla birlikte servis yapılır.

MİTİTE KÖFTE

1/2 kg	koyun kıyması
1/2	tatlı kaşığı tuz
1/2	çay kaşığı kimyon
1/4	çay kaşığı kırmızıbiber
1	diş sarımsak
1/4	çay kaşığı karabiber
2	çorba kaşığı su
2	soğanın sıkılmış suyu
1	dilim ekmek içi
2	kahve fincanı yağ

KÜÇÜK BİR KABA tuzu koyup sarımsakla kabın dibini ovunuz. Tuzun yardımıyla sarımsağı atınız. Üzerine bütün baharat ve kıymayı ilâve ediniz. Bir dilim ekmek içini bol suda 5 dakika ıslatıp iyice sıktıktan sonra kıymanın üzerine ilâve edip iyice yoğurunuz.

Yoğrulan kıymanın içine su ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra yarım ceviz büyüklüğünde yuvarlak parçalara ayırıp tavadaki kızgın yağda 2 - 3 dakika kızartıp servis yapınız.

ROSTO KÖFTE

	Malzemesi :
750 gr	kıyma
1,5	dilim iç ekmek
2	soğan (orta)
3	tane yumurta
2	kahve kaşığı karabiber
1/2	çorba kaşığı tuz
	üzerine 1 yumurta
	İlâve edilecekler :
2,5	çorba kaşığı sareyağ
3	hazırlop yumurta
1/2	kahve fincanı iç bezelye
1	haşlanmış havuç
1/2	kahve fincanı domates salçası
3/4	bardak su

ET MAKİNESİNDE İKİ kez çekilmiş kıyma, ölçülere göre, ıslatılıp suyu sıkılmış ve ufaltılmış iç ekmek, rendelenmiş soğan yumurta, karabiber, tuz konularak 10 dakika kadar yuğrulur. Sonra kıyma, zeytinyağlanmış bir tepsiye alınır ve zeytinyağlanmış elle tepsiye yayılır.

Kıymanın ortasına, 10 dakika kadar haşlanmış 3 yumurta ikişere ayırmak suretiyle 6 dilim halinde düzgünce dizilir. Bunların etrafına da haşlandıktan sonra küçük parçalar halinde kesilmiş havuç ve konserve iç bezelye yerleştirilip süslenir. Daha sonra zeytinyağlanmış el ile kıymanın bir ucu enine ve yumurtaların üzerine doğru kapanır ve kıyma rulo gibi yapılarak sarsılır.

Bir tepsiye sadeyağ konularak eritilir ve rulo halindeki kıyma ters çevrilerek ekli tarafı aşağıda kalmak üzere tepsiye konur. Üzerine önceden çalkalanmış bir yumurta sürülür ve sonra tepsi, orta ısıdaki fırına konularak 30 - 40 dakika pişirilir. Tepsi fırından alınır ve soğumaya bırakılır. Pişen kıymalar soğuyunca bir tarafa bırakılır. Tepsideki yağ bir tencereye aktarıldıktan sonra bunun içine domates salçası ve ılık su katılarak bir taşım kaynatılır, salça haline getirildikten sonra üzerine dökülür; yemek hafifçe ıslatıldıktan sonra tabağa alınır, üzerine salçası dökülür ve servis yapılır.

RULO KÖFTE

750 gr	koyun kıyması (az yağlı)
100 gr	Antep fıstığı
1	soğan (küçük)
2	yumurta
100 gr	margarin
3	yaprak yufka
2	diş sarmısak
1	demet maydanoz
	bir miktar tuz
	karabiber
	yenibahar

SOĞANI RENDELEYİNİZ. SARIMSAĞI eziniz. Maydanozu ince ince kıyınız. Havucu tuzlu suda haşlayıp, küçük küçük doğrayınız. Böylece malzemeleri hazırladıktan sonra kıymayla, antep fıstığını, 2 yumurtayı (Akı ve sarıyıyla beraber), tuzu, karabiberi ve yenibaharı da karıştırdıktan sonra uygun bir kabın içinde iyice yuğurunuz. Yufkaları eritilmiş margarinle yağlayarak üst üste koyunuz. Yoğurduğunuz kıymayı rulo haline getirip, yufkaların ortasına yerleştiriniz.

Kıymayı yuvarlak şeklini bozmadan paket yapar gibi yufkayla sarınız. Bunun fazla gelen kısımlarını kesip atınız. Uç kısımlarını içeriye bükünüz. Yağlanmış tepsiye koyup, her tarafına erimiş margarin sürdükten sonra, orta sıcaklıktaki fırında bir saat kadar pişiriniz.

Köfteyi fırından çıkardıktan sonra, hemen dilim dilim kesmeye kalkışmayınız. Ilıklaşmasını bekleyiniz. Sıcakken kesilirse dağılır.

RUMEN USULÜ KÖFTE

250 gr	sığır eti
250 gr	koyun eti
80 gr	kuyruk yağı
40 gr	koyun böbrek yağı
1	kahve kaşığı karbonat
5	diş sarmısak
1/2	kahve fincanı zeytinyağı
1	kahve kaşığı kimyon
1	kahve kaşığı yenibahar
1	kahve kaşığı karabiber
3	kahve kaşığı kekik
3	kahve kaşığı tuz

ÖLÇÜLERE GÖRE SIĞIR koyun etleri, kuyruk yağı, böbrek yağı beraberçe 4 - 6 defa et makinesinde çekilir. Bu kıymaya tuz, kimyon, yenibahar, karbonat, karabiber, kekik, döğülmüş sarımsak ve 1/2 bardak su katılarak 20 dakika yoğrulur. Bu karma kıyma, suluca olduğundan üç saat süreyle buz dolabında katılaşıncaya kadar bekletilir. Sonra çıkartılır ve iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içleri zeytinyağlanır ve bu parçalar yarım parmak kalınlığında yassıltılır.

Köfteler hafifce zeytinyağlanır. Tel ızgaranın telleri yağlandıktan sonra köfteler buraya yerliştirilir. Harlı alevsiz odun kömürü ateşinin üzerine konularak, çevirmek suretiyle 5 - 6 dakika pişirilir ve tabağa alınarak servis yapılır.

SAHAN KÖFTE

600 gr	kıyma
2	soğan (küçük)
3	dilim bayat ekmek içi
3	domates (büyük)
2,5	çorba kaşığı margarin
3/4	kahve kaşığı karabiber
1	yumurta

MAKİNEDE İKİ KEZ çekilmiş kıymaya, yandaki ölçülere göre rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek içi, yumurta, karabiber ve tuz ilâve edilerek 10 dakika yuğrulur. Sonra kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak, ıslatılmış iki avuç içinde önce yuvarlanıp sonra karıştırmak suretiyle kıymalara yassı şekiller verilir.

Bir tepsi alınarak içine margarin konur eritilir, sonra yassı hale getirilmiş bütün köfteler tepsiye yerleştirilir. Daha sonra kabukları ve çekirdekleri ayıklanarak ufak ufak doğranmış domatesler konulur. Tuz serpilerek tepsinin kapağı kapatılır ve yarım saat orta ısıdaki ateşte pişirilir, sonra da servis yapılır.

SALÇALI KÖFTE

1/2 kg	kıyma
1	büyük dilim ekmek içi
1	tane yumurta
1	çorba kaşığı un
1	çorba kaşığı salça
2	tane havuç
2	tane patates

BİR KABA KIYMA, ufalanmış ekmek içi, yumurta, tuz, biber, kimyon konularak yuğrulur. Orta büyüklükte yapılan yassı köfteler, tepside erimiş yağda alt üst hafif kızartılır. Un serpilir, su, salça, haşlanmış ve halka halka doğranmış havuçlar, hafif kızartılmış patatesler üzerine dizilerek pişmeğe bırakılır.

SALÇALI TAVA KÖFTE

600 gr	kıyma
3	dilim bayat ekmek
2	soğan (orta boy)
5	çorba kaşığı margarin
3	domates (büyük) domates yoksa
1	kahve fincanı salçası
1	kahve kaşığı rendelenmiş kaşar
3	diş sarmısak
1	tane yumurta
2	demet dereotu
2	bardak su
1	kahve kaşığı karabiber
2	tatlı kaşığı tuz

MAKİNEDE İKİ KEZ çekilmiş kıymaya, yandaki ölçülere göre ıslatılmış ekmek ilâve edilerek iyice yuğrulur.

Bunlar makinede bir kez daha çekilir. Evde makine yoksa eti 10 dakika daha yuğurmak gerekir. Sonra bu kıymaya, ölçülere göre rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsak, rendelenmiş kaşar, karabiber, yumurta,kıyılmış tereotu ile tuz katılarak 5 dakika daha yuğrulur. Kıymadan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak ıslak iki avuç içinde yuvarlanır, sonra bastırılır ve yassı bir şekil verilir.

Bir tencereye margarin konularak kızdırılır ve köfteler tencereye atılır ve tencere sallanarak köftelerin her iki tarafı kızartılır. Tencereye önceden yağsız olarak pişirilen ve püre haline getirilen domatester (veya salçası) ilâve edilerek 5 dakika pişirilir, sonra tencereye sıcak su konur.

Kapağı kapatılır ve köfteler 20 - 25 dakika daha pişirildikten sonra tabağa konularak servis yapılır.

SARIMSAKLI KÖFTE

CIZBIZ KÖFTE GİBİ yapılır. (Bakınız: Cızbız Köfte) 3 yumurta yerine 2 yumurta, 4 dilim ekmek yerine 3 dilim ekmek konur. Ayrıca, döğülmüş 6 diş sarımsak da ilâve edilir.

SUCUK İÇİ KÖFTE

750 gr	*koyun kıyması*
2	*yumurta*
2-3	*diş sarmısak*
4	*dilim bayat ekmek içi*
1	*soğan (büyük)*
1/2	*kahve fincanı zeytinyağı*
	biraz tuz
	karabiber
2	*tatlı kaşığı kimyon*

2 - 3 KEZ MAKİNEDEN geçirilmiş az yağlı kıymaya, soğuk suda ıslatılıp sıkılan ekmek içleri ilâve edilir. İyice yoğrulduktan sonra tekrar makineden geçirilir.

Yumurta,biber,kimyon, tuz ve soğan suyu, sarımsak ilâve edildikten sonra 5 - 7 dakika daha yoğrulur. Sonra ceviz iriliğinde parçalar koparılarak ıslak avuçlar arasında yuvarlanıp bastırılır. Parmak kalınlığında yassı köfteler yapılır. İki tarafları hafifçe zeytinyağı ile yağlanmış bu köfteler harlı ateşte iyice pişirilip kızartıldıktan sonra ılıtılmış bir tabağa alınıp sıcak sıcak servis yapılır.

SUCUK KÖFTESİ

1/2 mg	*dana kıyması*
1	*tane soğan*
1	*tane yumurta*
1	*dilim ıslatılmış bayat ekmek*
3	*diş sarmısak*
1	*çay kaşığı kimyon*
1	*çay kaşığı karabiber*
	tuz

BİR KABA KIYMA, ufalanmış ekmek içi,yumurta,dövülmüş sarımsak kimyon, tuz, biber, rendelenmiş soğan konularak iyice yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak yağa batırılmış elle yuvarlanır. Izgarada ya da tavada kızartılarak pişirilir.Yanında fasulye ya da soğan - maydanoz karışımı piyazla servis yapılır.

SULU KÖFTE

TERBİYELİ KÖFTE GİBİ yapılır; (Bakınız : Terbiyeli Köfte) Yalnız terbiye ilâve edilmez. Ancak 2,5 bardak su ile 400 gr kadar sekize bölünmüş patates katılır.

ŞİŞ KÖFTE

750 gr	*kıyma*
2	*soğan (orta)*
1	*tane yumurta*
1	*tatlı kaşığı tuz*
1/2	*tatlı kaşığı karabiber*

ÇOK YAĞLI OLMAYAN, et makinesinde iki defa çekilmiş,koyun kıymasına,ölçülere göre rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve bir yumurta ilâve edilir. 10 dakika iyice yoğurulur.Sonra kıymanın hepsi,birer yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır ve bir tarafa bırakılır.Kaç tane yumurta büyüklüğünde kıyma ayrılmışsa o kadar enli yüzlü şiş sağlanır.

Önce şişler kıymalı elle sıvazlanır, ayrılan her parça kıyma,şişe takılır. Şişteki kıyma avuçla sıkılarak bir aşağı bir yukarı kıymayı sıka sıka şişe yerleştirilir.Böylece bütün şişlere kıymalar sarıldıktan sonra,şişler bir yere dayanır. Sonra bu şişler, harlı ama alevsiz odun kömürü ateşi üzerine oturtulur. Şişleri çevirmek suretiyle 3 - 4 dakika pişirilir, sonra da sıyırılarak tabağa alınır ve servis yapılır.

TERBİYELİ KÖFTE

	Malzemesi :
600 gr	*kıyma*
1	*soğan (büyük)*
3/4	*kahve fincanı pirinç*
1	*çorba kaşığı margarin*
1	*demet maydanoz*
2	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*
	Terbiyesi :
2	*yumurtanın sarısı (veya)*
1	*yumurta*
1	*limonun suyu*
1	*kahve fincanı su*

KEMİKSİZ KIYMAYA,ÖLÇÜLERE göre rendelenmiş soğan, haşlanmış pirinç,karabiber,tuz ilâve edilerek 5 dakika yuğurulur.Bundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak , ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle yuvarlak köfteler yapılır.Köfteler, gayet ince doğranmış ve bir tepsiye serpilmiş maydanozların üzerine dizilir ve tepsi sallanarak maydanozların köftelere yapışması sağlanır.

Bu işi bitirince,tepsiye su, margarin, tuz konularak kapağı kapatılır.Orta ısıdaki ateşte 20 dakika pişirilir.Köfteler piştikten sonra küçük bir kap alınır ve bu kaba 2 yumurtanın sarısı (ya da bir bütün yumurta) limon suyu,biraz su katılarak çatalla çalkalanır. Sonra da bu terbiye,köfte tepsisine dökülerek karıştırılır ve servis yapılır.

YUMURTA KÖFTESİ

1 kg	*kıyma (iki defa çekilmiş)*
12	*adet yumurta*
2	*dilim bayat ekmek*
1	*bardak un*
6	*kaşık tuz*
	biber
	galeta unu

KIYMANİN İÇİNE 2 YUMURTA, ıslatılmış ekmek içi, tuz ve biber konur. İyice yoğurulur. Geri kalan yumurtalar haşlanıp kabukları soyulur. Yoğrulmuş kıyma sekiz parçaya ayrıldıktan sonra bir parmak kalınlığında açılır ortasına birer yumurta konup iyice kapanır.Evvelâ yumurtaya, sonra galeta tozuna batırılır. (Galeta tozu yoksa un da olabilir) kızgın yağda kızartılır. Bir tabakta etrafı salata, domates ya da salatalık turşusu, turp gibi şeylerle süslenip sofraya getirilir.

YUMURTA İÇLİ KÖFTE

450 gr	*dana kıyması*
1	*soğan*
1-2	*diş sarmısak*
	biraz tuz
	karabiber
	kimyon
	yenibahır
1	*tatlı kaşığı kırmızı biber salçası*
6	*hazırlop yumurta*
3/4	*kahve fincanı un*
1	*çiğ yumurta*
1	*çay fincanı ufalanmış ekmek içi*
1	*bardak zeytinyağı*

BİR KABA KIYMA, rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsak, tuz, biber, yenibahar, kimyon ve biber salçasını koyup iyice yoğrulur.

Sonra da, herbirinin ortasında bir yumurta olacak şekilde yumurtaların etrafına bu kıymayı sararak iri köfteler yapılır. Buzdolabında ya da serin bir yerde 2 saat dinlendirilir.

Yemeğe oturmadan yarım saat önce, köfteleri una, sonra çırptığınız yumurtaya batırıp sonra da ufalanmış ekmek içinin üzerinde yuvarlayarak üzerinin, ekmek içiyle silme kapanması sağlanır. Tekrar buzdolabına konur.

Öte yandan, yağı tavaya koyup kızdırılır. Köfteleri birer birer atıp her tarafları kızartılır. Delikli bir kepçeyle yağlarını iyice süzdürülerek çıkarılır. Kâğıt bir peçetenin üzerine koyup, fazla yağlarını alıp sıcak sıcak servis yapılır.

(Dilerseniz köfteleri yağda kızartmak yerine fırında da pişirebilirsiniz.)

ALMAN BİFTEĞİ

750 gr	*sığır kıyması*
3	*adet yumurta*
3	*kahve kaşığı karabiber*
1	*bardak zeytinyağı*
	tuz

KÖFTELİK KIYMA BİR tepsiye konur. Ortası çukurlaştırılıp içine iki yumurta sarısı, karabiberin hepsi, biraz tuz konur ve en az on dakika yuğurulur. Sonra bu kıyma 8 parçaya ayrılıp, avuç içinde eze eze yassı birer köfte haline getirilir. Bir tabak içinde yumurta çatalla vurula vurula iyice karıştırılır. Bir kâğıda un, diğer kâğıda galeta tozu konur köfte halindeki etler evvelâ una, sonra yumurtaya, sonra da galeta tozuna batırılır.

Bu iş yapılırken bir tavaya konan zeytinyağı iyice kızdırılır. Hazırlanan köfteler ikişer üçer tane içine atılır. İki tarafı da iyice kızarınca çıkarılıp tabağa alınır,etrafı süslenip öylece servis yapılır.

ANÇUVEZLİ ISKALOP

750 gr	*süt danası budu (iç kapağı)*
25	*tane yeşil zeytin*
3	*çorba kaşığı un*
2	*ceviz büyüklüğünde tereyağ*
25	*tane ancuvez filetosu (temizlenmiş)*
1	*kahve fincanı beyaz şarap (yarım sert)*
2	*kahve fincanı zeytinyağı*
	tuz - karabiber

ETİN ÜZERİNDEKİ SİNİRLER ve köpüklü kısımlar çıkarılır, tellerin aksi yönünde birer kişilik küçük dilimler haline getirilir. Sonra, bir et tokmağı arada bir ıslatılarak kesilen kısımlarından dövülür, yarım santim inceliğe kadar devam edilir. Etler, uçları birbirinin üzerine ve uç uca gelecek biçimde kendi ortasına, oval bir şekil verilerek toplanır. Büyükçe bir bıçakla etler üst taraflarından kuvvetlice çentilerek kıymalaştırılır. Çentilirken yayılan uçlar tekrar kendi üzerine toplanır.

Iskaloplar çabucak tuzlanıp biberlenerek una bulandıktan sonra içinde zeytinyağı bulunan kızgın tavaya yanyana konur. Orta ısılı bir ateşte, suyunu bırakmasına meydan verilmeden, sık sık alt-üst çevrilerek 5 - 6 dakika kadar pişirilir. Önce şarap, sonra da yardımcı et salçası (Bakınız: Salçalar Bölümü) ve ceviz büyüklüğünde bir tereyağı parçası ilâve edilir. Karabiberi de atıldıktan sonra birkaç taşım kaynatılır,etler çıkarılıp tabağa aktarılır. Salçası ile birlikte tereyağı ilâve edilir. Çekirdekleri çıkarılmış zeytinlerin çevresi ançuvezle dolanıp etlerin üzerine yerleştirilir. Servis yapılır.

ANKARA TAVASI

1 kg	*çebiç eti (yoksa dişi keçi)*
1/2	*bardak nohut*
1	*çorba kaşığı kuş üzümü*
1	*bardak pirinç*
2	*çorba kaşığı çam fıstığı*
	yarım yumurta kadar yağ
	tuz - karabiber

AKŞAMDAN SUYA KONULAN nohut 15 - 20 dakika kadar, gazını gidermek için haşlanır. Bu sırada, bir yaşlı dişi keçi demek olan çebiç eti (kuzu etinin yağlı tarafı da olabilir) birer kişilik parçalara ayrılarak 6 - 7 bardak suyla ateşe konur. Kaynamaya başlayınca köpüğü alınır.Sonra, nohut, suyundan süzülüp ete katılır. Tencerenin kapağı kapanarak orta ısılı ateşte pişirilmeye başlanır. Yarı piştiği sırada tuzu konur. Etin suyu ile de pilâv da piştikten sonra etlerin yağları ve lop tarafları üste gelmek üzere pilâvın üzerine yerleştirilir ve fırında hafif kızartılır. Servis tava içinde yapılır

BEYAZ SALÇALI ET

1 kg	*dana eti*
3	*çorba kaşığı dolusu margarin*
4	*bardak süt*
2	*havuç*
1/2	*limon*
	biraz tuz
1	*soğan*
1	*kereviz*

YAĞIN 2 KAŞIĞINI TENCEREYE koyup, et ilâve edilir. Hafifçe pembeleşinceye kadar kızartılır. Sonra rendelenmiş soğan ipincecik kıyılmış kereviz ve havuç ilâve edilir.

Yağın kalan bir kaşığını da koyduktan sonra ağır ateşte 3 - 5 dakika kavrulur. Tuzunu ilâve ettikten sonra yağı süzülür. Süt ilâve edildikten sonra kaynamaya bırakılır. Kaynayınca tencere ağzı açık olarak fırına konulur. İki saat sonra et çıkarılıp tabağa alınır. Salçayı bir süzgeçten geçirip limon suyunu ilâve ederek karıştırılır,etin üzerine döküp sıcak sıcak servis yapılır.

BEZELYELİ KUZU

1 kg	*but tarafından kuzu eti*
5	*çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin*
1 kg	*taze iç bezelye*
2	*orta domates ya da 1 kahve fincanından 3/4 eksik domates salçası*
2	*demet dereotu*
2	*soğan*
3/4	*bardak su*
1	*tatlı kaşığı toz şeker*
	biraz tuz

DÜDÜKLÜ TENCEREYE BUD koyulur.Buna yarım ay şeklinde doğranmış soğanlar, ayıklanıp içleri çıkmış bezelyeler, yağı, kabuğu soyulup minicik doğranmış domates ya da salça, su , şeker, incecik doğranmış tere ve tuz ilâve edilir. Kapağı kapatılır. Sonra ilk beş dakikası harlı,sonra da ortadan az ateşte olmak üzere 45 - 48 dakika pişirilip indirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

BONFİLE IZGARASI

750 gr	*bonfile*
2	*çorba kaşığı zeytinyağı*
	tuz

SİĞIRIN BÖBREK YATAKLARINDA sağlı, sollu ve koni şeklinde (üzeri böbrek yağları ile kaplı) iki adale olan bonfile hazırlanırken, filetonun şekli bozulmaksızın lüzumsuz parçaları, sinirleri ayıklanıp temizlenir. İki parmak uzunluğunda yuvarlak parçalar halinde kesilir. Kesilen taraflarından tokmakla dövülerek yarılarına kadar yassıltılır. (Fazla dövülmemesine dikkat etmek gerekir, liflenmesi ve bozulması mümkündür.)

Yemeğe oturulmadan yarım saat kadar önce fileto tuzlanıp yağlanır. Izgarada fazla kurutmadan pişirilir. Yanına patates tavası konur. İstendiği takdirde üzerlerine bearnez salçası konur, ya da bu salça ayrı olarak alınır, servis yapılır.

BONFİLELİ MANTAR

1 kg	*biftek*
400 gr	*mantar*
100 gr	*tereyağ*
	maydanoz
1	*bardak şarap*
1	*kaşık un*
	tuz - biber
1	*diş sarmısak*
	salça

BİFTEKLER TAVADA KIZARTILIR. Bir tencereye koyarak, maydanoz, sarmısak ve suyla pişirilir. 15 dakika sonra ateşten indirilir. (yalnız bifteklerin çok körpe ve çok ince kesilip, kasap tarafından dövülmüş olması gereklidir). Mantarlar da haşlanır. Servis tabağının ortasına mantarlar koyulur, etrafına bifteker dizilir. Sosun hazırlanması için unu önce domates salçasıyla kavrulur. Şarab dökülüp kaynatılır. İnce doğranmış maydanoz da ilâve edilip; sos üzerine gezdirilir.

BUĞU PİRZOLASI

1 kg	*koyun pirzolası*
2	*çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin*
1/2 kg	*sarı patates*
2	*demet dereotu*
3/4	*bardak su*
	biraz tuz
	karabiber
2	*iri domates*

DÜDÜKLÜ TENCEREYE USULÜNCE ayrılıp döğülmüş pirzola güzelce yerleştirilir. Sonra sırasıyla yağ, kabuğu soyulup doğranmış domates ve patatesler, su, incecik doğranmış tere, tuz ve biber koyulup kapağı kapatılır.

Önce harlı ateşte, düdük çaldıktan sonra da orta ateşte 48 - 50 dakika pişirilip indirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

ÇERKES PİRZOLASI

750 gr	*koyun veya dana pirzola*
2	*iri patates*
2	*yumurta*
3	*kaşık margarin*
	galeta unu
	tuz - karabiber

PİRZOLALAR YASSI BİR kapta bir bardak suyla haşlanır. Haşlanmış patatesler rendelenerek püre haline getirilir. Bir fincan tuz ve biber katılır. Pirzolalar teker teker önce püreye, sonra çırpılmış yumurtaya ve en son galeta ununa bulanıp tavada kızdırılmış margarinde kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

DANA ESKALOPU

600 gr	*but dana eti*
60 gr	*margarin (3 çorba kaşığı)*
1/2	*kahve fincanı beyaz şarap*
3/4	*kahve fincanı et suyu*
2	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*

BUT DANA ETİ, elyafının aksi yönünde 100'er gramlık 6 küçük parçaya kesilerek et demiriyle döğülür ve yarım parmak kalınlığında yassıltılır. Tavaya ölçülere göre margarin konularak iyice kızdırılır ve etler içerisine atılır. Çevirile çevirile her tarafı 4'er dakika pişirildikten sonra,delikli kepçe ile alınarak bir kaba konulur ve sıcak bir yere bırakılır. Tavada kalan yağa şarap katarak kaynatılıp yarısı uçurulur, sonra buna et suyu, tuz, karabiberle etler ilâve edilir ve 1 - 2 dakika iyice ısındıktan sonra servis yapılır.

DANA ROSTOSU

800 gr	*süt danası budu*
3,5	*çorba kaşığı margarin*
1	*soğan (orta)*
1	*havuç (orta)*
2	*diş sarmısak*
1	*kahve fincanı sirke veya beyaz şarap*
1,5	*kahve fincanı su*
1/2	*çorba kaşığı tuz*
	biber

DANA ROSTOSU YANDAKİ malzemeleriyle aynen sığır rostosu gibi (Bakınız: Sığır Rostosu) yapılır. Yalnız dana rostosunu 1 - 1,5 saat pişirmelidir.

DÜĞÜN ETİ

1 kg	*koyun eti*
2	*çorba kaşığı sadeyağ*
2	*çorba kaşığı margarin*
2	*domates (orta) domates yoksa*
1/2	*kahfe fincanı domates salçası*
2	*soğan (orta)*
3	*bardak su*
2	*tatlı kaşığı tarçın karanfil, bahar*
2	*tatlı kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE,YANDAKİ ölçülere göre tereyağ ya da sadeyağ, margarin, doğranmış ve kıyılmış soğanla,kemikli ve kol ya da kürek tarafından el kadar parçalar halinde koyun eti konularak kuvvetli ateşte pişirilir. Suları çekilince tencerenin içine kabukları ve çekirdekleri ayıklanmış ve doğranmış domatesle tuz ilâve edilerek, 10 dakika daha pişirilir.

Domatesler salça gibi olunca, tencerenin içerisine tarçın, karanfil ve yenibaharla sıcak su konulur ve tencerenin kapağı kapatılarak hafif undaki ateşin üzerine oturtulur. İki saat kadar pişirilir, etler iyice yumuşayınca, yani pişince,tencere ateşten indirilir.

Etler yanyana olmak suretiyle bir tepsiye dizilir,üzerlerine yuvarlak doğranmış birer domates oturtulur ve 10 dakika fırında bırakılır. Domateslerin üzeri kızarınca, etler itina ile tabağa alınır, üzerlerine salçası gezdirilir ve servis yapılır.

ELBİSTAN TAVASI

1,5 kg	*koyun eti*
1 kg	*yoğurt*
1/2	*limon*
125 gr	*sofra margarini*
6	*yumurta*
	tuz

PARÇA HALİNDEKİ ET, tuzlu su içinde iyice haşlanır. Sonra fırın tepsisine alınır. Üzerine sofra margarini ilâve edilip fırına konur. Et, biraz pembeleşinceye kadar hafif ateşte çevrilir.

Bir başka kapta altı yumurta ile bir kilo yoğurt iyice çarpılır. Buna bir miktar tuz ve yarım limonun suyu ilâve edilir. Fırından çıkarılan etin üzerine bu karışım da döküldükten sonra yeniden fırına sürülür. Yumurtalı yoğurt, etin üzerine koyulup pembeleşinceye kadar kalır. Fırından çıkarılıp servis yapılır.

ELMALI SOSİS

8	*adet sosis*
1	*soğan*
1	*kırmızı lâhana*
4	*kaşık bitkisel yağ*
2	*diş sarmısak*
1	*defne yaprağı*
1	*tatlı kaşığı şeker*
3	*tatlı kaşığı tuz*
1	*çay kaşığı kekik*
1	*çay kaşığı karabiber*
3	*çay kaşığı sirke*
3	*ekşi elma*

KIRMIZI LAHANALAR, YARIM santim eninde doğranır. Su ile yıkanarak süzülür. Bir tavada rendelenmis soğan ve iki diş soğan pembe bir renk alana kadar kızartılır. Derin bir tencereye konur.

Süzülmüş lâhanalar da ilâve edilir. Tuz, şeker, kekik karabiber, defne yaprağı, ekşi elmalar, dilim dilim soyularak sirke ile ilâve edilir. 2 bardak su da konulduktan sonra kapak kapanır, lâhâna ve elmalar pişirilir. Sosisler çatalla çeşitli yerlerinden delinir. Başka bir kapta haşlanır. Hepsi birleştirilerek servis yapılır.

ETLİ SUFLE

	(bu yemeği yapmak için önceden yapılan yemekten artmış et parçalarından da yararlanabilirsiniz. Yoksa
250 gr	*yağsız kuşbaşı almanız gerekir.)*

TENCEREYE BİR KAŞIK tereyağı koyulur, 2 kaşık un pembeleşinceye kadar bu yağda kavrulur. Sonra bir buçuk bardak yanmamış süt yavaş yavaş eklenir ve 2 - 3 dakika kadar karıştırılarak pişirilir. Ateşten indirilip küçük parça etler içine atılır.

Ayrıca tuz, biber çırpılarak kar haline getirilmiş 2 yumurta akını tepsiye döküp üzerine galeta tozu dökülür. Birkaç parça da yağ koyulduktan sonra orta ısılı fırında 20 dakika pişirilir, sıcak servis yapılır.

FIRINDA BOHÇA DANA ETİ

6	dilim dana eti
300 gr	sosis
1	diş sarmısak
1	çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1	çiğ yumurta
3	pişmiş yumurta
2	domates
4	soğan (orta)
1	tutam kekik
1	çorma kaşığı margarin
1	çorba kaşığı zeytinyağı
	tuz - biber
3 dl	beyaz şarap

KASABA ETLER MÜMKÜN olduğu kadar inceltilir. Küçük parçalar halinde doğranan sosisler, sarmısak,kekik , maydanoz, dörde bölünmüş yumurtalar, margarin, içine yumurta kırmak suretiyle iyice harman edildikten sonra, tuz ve biberlenir. masanın üzerine yayılmış et dilimlerinin her birinin ortasına aynı miktarda yerleştirilir ve bohça şeklinde kapatılarak bağlanır.

Yağda pembeleştirilen soğanlar ve kabuğu soyularak rendelenmiş domatesler tepsinin dibine yayılarak, etler üzerine yerleştirilir. Beyaz şarap dökülüp,bu işlem arada sırada pişme esnasında tekrarlanır. Etler iyi pişmeleri için çevrilip, sos yanmadan fırından çıkırtılır ve yeşil salatayla servis yapılır. Bu yapılmış olan fırında bohça dana eti gayet lezzetli ve misafirlerinizin sizi tebrik ederek afiyetle yiyecekleri bir yemek olacaktır.

FIRINDA ETLİ SEBZE

2	küçük salatalık
15	tane küçük soğan
250 gr	kuşbaşı et
150 gr	rendelenmiş kaşar peyniri
	maydanoz

SALATALIK SOYULARAK İNCE yuvarlaklar halinde kesilir. Tuzlu kaynar suda soyulan soğanlar pişirilir. Sonra suyu süzülür. Et de ayrıca kavrulur. Bir ufak tepsiye salatalık dilimleri ve soğan dizilir. Üzerine kavrulmuş et ilâve edilir. Üstüne kaşarpeyniri ve ince doğranmış maydanoz serpilir. Sonra fırına koyularak 10 dakika kadar birlikte kızarması sağlanır ve servis yapılır.

FIRINDA PİRZOLA

6	kemikli pirzola
70 gr	margarin
	yeşil fasulye veya bezelye
	patates
1/2	bardak su
	kekik - tuz
	kırmızı biber

PİRZOLALAR KASAPTA KESTİLİRMEDEN, alt kemiği çıkartılarak bütün olarak alınır. (Veya kolaylık olsun diye kestirilerek yanyana dizilebilir.) Et fırına konmadan önce, ince bir kat margarin sürülüp, tuz, kırmızı biber ve bol kekik ekilir. Fırına dayanıklı seramik yahut pyrex bir kapta 1 saatten fazla pişirilir.

Bu arada patatesler kalın dilimler halinde hafifçe kızartılıp, fasulyeler haşlanır. Etin pişmesine 10 dakika kala sebzeler de yanına katılıp, 1/2 bardak su da ilâve ettikten sonra tekrar fırına sürülür. Suyu çekilip hafifçe kızardıktan sonra çıkarıp, aynı kapla servis yapılır.

FIRINDA SALÇALI BONFİLE

700 gr	bonfile sığır eti
1	çorba kaşığı margarin
1	kahve fincanı siyah şarap
1	tatlı kaşığı tuz

BİR TENCEREYE YANDAKİ ölçülere göre margarin ile kesilmemiş bonfile, olduğu gibi konulur. Tencere üstten ısı verilen bir fırına sürülür. Her 12 dakikada bir defa çevirmek suretiyle 20 - 24 dakika pişirilir. Et pişince üzerine siyah şarap dökülerek 5 dakika daha orta ateşte pişirilmeli, tuzlanmalı ve tabağa alınarak üzerine salça dökülüp servis yapılmalıdır.

GALETALI SEFA BİFTEĞİ

4	*parça dilimlenmiş dana eti*
3	*adet yumurta*
2,5	*çorba kaşığı un*
1	*su bardağı galeta*
3	*çorba kaşığı yağ*
1	*adet haşlanmış yumurta*
4	*adet yeşil zeytin*

ETLER SERT BİR CİSİMLE parçalamadan dövülerek iki milim kalınlığında inceltilir. Tuzlayıp biberledikten sonra yumurtaya ve galetaya bulayarak bir tabağa çıkarılır.

Sofraya servis yapmadan 10 dakika önce bir tavaya yağ koyup orta ateşte 3'er dakika alt ve üstü kızartılıp bir servis tabağına dizilir. Her bifteğin üzerine kızarmış tereyağı dökülür. Bifteklerin önlerine 4 küçük yaprak yeşil salata üzerine, yumurtayı kalburdan geçirip taksim edilir. Yumurtaların üzerine zeytinler yerleştirilip öyle servis yapılır.

GARNİTÜRLÜ BIFTEK

5	*dilim biftek*
1	*limon*
	yağ
	salatalık turşusu
	kırmızı turp

YAĞDA BİFTEKLER KIZARTILIR. Sıcakken hafifçe tuzlanıp karabiber dökülür. Servis tabağına alarak üzerine kabuğu soyulmuş ve yuvarlak dilimler halinde kesilmiş limon koyulur. Limonların üstüne de kırmızı turplar yerleştirilerek bifteklerin arasına küçük parçalar halinde kesilmiş salatalık turşusu ilâve ederek servis yapılır.

HAŞLAMA

1 kg	*koyun eti*
3	*havuç (orta)*
1	*kereviz kökü*
4	*patates (orta)*
2	*baş soğan (orta)*
10	*bardak su*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE, KOL ya da kürek tarafından kemikli olarak yarım el büyüklüğünde parçalar haline getirilmiş et konur. Buna ölçülere göre havuç, doğranmış kereviz, dörde bölünmüş soğan, 10 bardak su ve tuz ilâve edilerek hep birlikte kaynatılır.

Suyun üzerindeki köpükler bir delikli kepçe ile alınır, atılır. (Et kuzu eti ise 1,5 saat kaynatmak yeterlidir.)

Sonra tencereye ya bütün olarak, ya da dörde bölünmüş sarı patatesler ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve etler yumuşayıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat veya 45 dakika daha kaynatılır ve tabağa alınarak servis yapılır.

NOT: Etler tamamen haşlanınca, isteniyorsa yarım demet tere de tencereye doğranabilir.

IZGARA BİFTEK

750 gr	*kontrfile*
2	*çorba kaşığı zeytinyağı*

FİLETONUN SİNİRLERİ AYIKLANIR ve bir buçuk parmak kalınlığında, liflerinin aksi yönüne kesilir. Et parçaları kesilen tarafından dövülerek yassıltılır.

Biftekler pişirileceği zaman tuzlanır, yağlanır ve ızgarada fazla kurutulmadan pişirilir.

IZGARADA BİFTEK

750 gr	*sığır eti*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
1	*tatlı kaşığı tuz*

SIĞIRIN BİFTEK OLABİLECEK bonfile, kontrfile, antrekot veya sokum tarafından kemiksiz et alınarak bunu eşit parçalara keserek oyrılır, her parçası et demiri ile dövülür ve etler böylece iyice yassıltılır. Üzerleri zeytinyağı ile iyice yağlanır ve telleri yağlanmış tel ızgaraya yerleştirilerek harlıca kömür ateşinin üzerine oturtulur. Izgara çevrilmek suretiyle etlerin her yüzü dörder dakika pişirilir, sonra bir tabağa alınarak tuzlanır ve servis yapılır.

NOT : Arzu edilirse ızgara bifteğin üzerine eritilmiş tereyağı dökülür.

İNCİK BUĞLAMA PATLICANLI

4	*adet incik et*
2	*baş soğan*
2	*kaşık yağ*
1	*kaşık un*
4	*adet patlıcan*
2	*adet domates*
2	*adet dolmalık biber*
100 gr	*tereyağ*
	tuz - şeker

SOĞAN, İNCECİK BİR tencerede yağla bir taşım karıştırılır ve kavrulur. Un ilâve edilir ve suyu pişmeye bırakılır, biraz pişer.

Dört adet patlıcan soyulup dörde bölündükten sonra unlu, limonlu su içine konur. Domates ve biberler de dörde bölünüp içine konur. Ayrıca tuz ve şeker de ilâve edilir. Kabın üzerine bir yağlı kâğıt örtülüp ağır ateşte pişirilir. Piştikten sonra biraz tere atılır. Yemek servise hazırdır.

KAPAMA

1 kg	*kuzu eti*
3	*demet taze soğan*
1	*kuru soğan*
2	*demet dereotu*
3	*adet yeşil salata veya*
2	*marul*

ET PARÇALARA AYRILIP yıkanır ve tencereye konur. Üzerine iri parçalar halinde kesilmiş salata, doğranmış taze ve kuru soğan, kıyılmış tere, biraz tuz ve bir fincan su konur. Tencerenin kapağı kapatılıp hepsi birlikte 1,5 saat pişirilir. Bir tabağa alınıp sıcak sıcak servis yapılır. Dikkat edilecek nokta, kuzu etinin yağlı olmasıdır.

KAVURMA

KEMİKLİ VE YAĞLICA koyun eti iki parmağın yarısı kadar doğranarak küçük bir tencereye konur. Buna tuz ilâve edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Etler orta ısıdaki ateşte 5 dakika pişirilir, karıştırılır. Sonra çok hafif ısıdaki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 1/2 – 1 1/2 saat pişirilir. Etler suyunu çekince, tencerenin kapağı açılır, 20 dakika daha hiç durmadan karıştırılıp pişirilir ve sonra tabağa konularak servis yapılır.

KIŞ KAVURMASI

4	iri patates
200 gr	sosis
100 gr	sucuk
100 gr	salam
2	kaşık margarin
1	kaşık salça
	tuz - karabiber

PATATESLER ZAR GİBİ doğranıp, kızartılır. Bir tencerede yağ salça ile kavrulup sosis, sucuk ve salam da aynı şekilde küçük parçalara doğranmış olarak ilâve edilir. İyice pişince tuz, biber ve daha önce kızarmış patatesler karıştırılır. Bir kahve fincanı su ilâvesiyle beş dakika daha kaynatılıp servis yapılır.

KİMYONLU ET

1 kg	koyun eti
2	soğan (orta)
2	çorba kaşığı sadeyağ
1	çorba kaşığı margarin
1	baş sarmısak
4	bardak su
1/2	çorba kaşığı kimyon
1/2	çorba kaşığı tuz

BİR TENCEREYE, ÖLÇÜLERE göre sadeyağ, margarin, küçük doğranmış soğan, tuz ile kürek ya da kol tarafından 12 parçaya bölünmüş kemikli et konularak, kapağı kapatılır. Arada bir karıştırılarak 25 - 30 dakika kavrulur. Et ve soğanlar sularını çekince, bunlara kimyon, ayıklanmış sarımsaklar ve 4 bardak sıcak su konularak kapağı yeniden kapatılır, hafif ateşte 2 saat pişirilir. Etler yumuşayınca tabağa konulur ve servis yapılır.

KOYUN FİLETOSU IZGARASI

1 kg	koyun filetosu
2	çorba kaşığı zeytinyağı

KOYUNUN SON KABURGA kemiğinden kalçasına kadar uzanana ve sağlu sollu iki adale olan fileto, kasaptan, karın boşluğu ile birlikte alınır. Bel kemiği yataklarındtan çıkarılır. Şekli bozulmadan sinirleri de çıkarılır, kavramı et tokmağıyle dövülüp yassılaştarılır. Daha sonra filetolar, kavramına, rulo biçiminde sıkı sıkıya sarılır. Kesildiği zaman şekli bozulmaması için bir süre buz dolabında bırakılır. Sonra dolaptan alınır, enlemesine, 1,5 parmak uzunlukta, yuvarlak parçalar halinde kesilir. Şişlere ya da kamış çubuklara geçirilir. Böylece hazırlanan fileto, yemekten yarım saat kadar önce tuzlanıp yağlanır ve ızgarada, fazla kurumadan, pişirilir. Her filetonun üzerine birer kaşık bearnez salçası konabilir veya ayrı alınır. Yanına da patates tavası konularak servis yapılır.

KOYUN ROSTOSU

1 kg	koyun eti
3	çorba kaşığı margarin
2	domates (orta) veya
50 gr	tuzsuz domates salçası
3	bardak su
	tuz

YAYVAN BİR TENCEREYE margarini koyarak yakmadan kızdırmalı. Sonra tuzlanmış 1 kg lık koyun budunu bütün olarak koyarak her iki tarafını da nar gibi iyice kızartmalıdır. (15 dakika). But kızarınca tencereye kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesler ile aralıklı olarak sıcak su ilâve edilir. Hafif ateşte 2 saat pişirilir. Et yumuşayınca, ince dilimlere ayırarak tabağa almalı ve üzerine tencerede kalan salçası gezdirilmelidir.

KREMALI SIĞIR ETİ

700 gr	kuşbaşı sığır bonfilesi
1/2	çorba kaşığı hardal (silme)
1	soğan
3/4	bardak ekşi çiğ krema
1/2	kahve fincanı un
1	çorba kaşığı domates salçası veya
1	domates (büyük)
1	adet limon
1	kahve kaşığı karabiber
	biraz tuz
3,5	çorba kaşığı margarin

KÜÇÜK BİR TENCEREYE yağ, rendelenmiş soğan koyulur ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra et ilâve edilir ve renkleri iyice dönünceye kadar harlı ateşte 6-7 dakika kavrulur.

Sonra da un ilâve edip karıştırılır. Salçaya da kabuk ve çekirdeklerini çıkarıp yağsız olarak pişirerek püre haline getirilen domates, hardal, biber ve tuz ilâve edilir. Hepsi birlikte 3 - 4 dakika daha kavrulur. Sonra krema ve limon suyu konur. Tekrar karıştırılır. Bir taşım kaynatılır. Sonra da ılıtılmış bir tabağa alınıp hemen servis yapılır.

KUBBE

	Doldurma Malzemesi :
2	kaşık dolma fıstığı
2	kaşık zeytinyağı
125 gr	koyun kıyması
2	kaşık doğranmış soğan
1	tutam yeni bahar
1/2	çay kaşığı karabiber
1/2	çay kaşığı tuz
	kırmızı biber
	Dışı İçin Malzeme :
1/4	çay kaşığı yenibahar
1/2 kg	koyun kıyması
2	çay kaşığı tuz
	acı kırmızı biber
1/2	çay kaşığı karabiber
1	çay kaşığı bulgur
1/2	çay bardağı zeytinyağı
2	soğan (küçük doğranmış)

İKİ KAŞIK ZEYTİNYAĞI genişçe bir kaba konarak orta sıcaklıktaki ateşte kızdırılır. İçine dolma fıstıkları atılır, renkleri kahverengine çalana kadar bir kaşıkla çevrilir ve bir başka tabağa alınır. Kaptaki zeytinyağının içine bu kez ince doğranmış iki kaşık soğan konur, rengi pembeleşinceye kadar pişirilir. 125 gram kıyma, hiç bir yeri kırmızı kalmayıncaya kadar çevrilir. Kıymanın suyu süzülür. Kızartılan fıstıklar buna ilâve edilir. Bir tutam yenibahar, bir tutam kırmızı biber, yarım çay kaşığı karabiber ve tuz konur, kıyma ile iyice karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir.

DIŞIN HAZIRLANIŞI: Bir kâseye konan 1 çay bardağı dolusu bulgur sulandırılır. 10 dakika kadar bekletilir. Suyu süzülür ve tülbent bezinden daha kalınca bir beze sarılarak ovulup kurutulur. Yumuşamış olan bu bulgur bir başka kaba konarak yarım kilo kıyma ile iyice yuğurulur. İçine bir tutam yenibahar, yarım çay kaşığı karabiber, bir tutam kırmızı biber, küçük küçük doğranmış iki soğan ilâve edilir. Eller soğuk suyla ıslatılarak yeniden iyice yuğurulur. Kubbenin dışı da hazırlanmış olur.

KUBBENİN YAPILIŞI VE PİŞİRİLMESİ: Eller,soğuk suyla devamlı ıslak tutulmak suretiyle dış 4 eşit bölüme ayrılır. Her parça, aşağı yukarı 10 santim genişliği olan oval (yumurta) şekline getirilir. Bu parçaların içine baş ve orta parmak batırılmak suretiyle içi sıvazlanır Dış kabı delinmeden, evvelce yapılmış olan içten bir miktar bu boşluğa doldurulur. Dört parmakla tepedeki boşluk kapatılır. Bu yapılırken parmakların soğuk suda devamlı ıslanması lâzımdır.

Bir fincan zeytinyağı geniş bir tavada kızgın bir ateş üzerinde ısıtılır. Kubbeler bir kaşıkla yağın içinde döndürülerek pişirilir ve servis tabağına alınır.

KURBAN KAVURMASI

kurban eti (kuşbaşı doğranmış)
tuz, karabiber
kekik

KURBANIN KAVURMALIK KISIMLARI dikkatle ayrılır ve büyük bir tencere ocağa yerleştirilir. Kavurmanın içine hiç bir şey konmaz, o sadece kendi suyu ile pişmelidir. Eti tencereye koyduktan sonra üstüne biraz tuz ve karabiber serpilip tencerenin kapağı sıkıca kapatılır. 15 - 20 dakika sonra pişip pişmediğini öğrenmek için kapağı açıldığı zaman birazcık da kekik ekilir, kavurmanın daha lezzetli olması sağlanır.

KURUFASULYELİ KOYUN ETİ YAHNİSİ

1 kg	*koyun eti*
2,5	*çorba kaşığı sadeyağ*
2,5	*çorba kaşığı margarin*
	çok küçük soğan
2	*domates (büyük)*
	veya
1/2	*kahve fincanı domates salçası*
4	*bardak su*
1	*tane kırmızı biber*
1/2 kg	*kuru fasulye*
	tuz

BİR TENCEREYE, YANDAKİ ölçülere göre, sadeyağ, margarin küçük baş halinde soğanlarla kol ya da kürek tarafından kemikli yarım avuç parçalar şeklinde koyun etleri konularak, arada bir karıştırmak suretiyle 25 - 30 dakika pişirilmelidir. Sonra tencereye kabukları soyulmuş, çekirdekleri alınmış ve küçük küçük doğranmış domates (yoksa 1/2 kahve fincan tuzsuz salça), sıcak su, kırmızı biber, tuz ilâve edilerek hafif ateşte bir saat pişirilir. Bu süre geçtikten sonra etlere ; suda 8 - 10 saat ıslatılmış ve bu su döküldükten sonra, ayrı temiz bir suda yarım saat haşlanmış kuru fasulyeler delikli kepçe ile alınarak et tenceresine aktarılır ve tencerenin kapağı kapatılarak 50 - 60 dakika pişirilir.

KU[illegible] SAHAN PİRZOLA

1 kg	*pirzola*
1	*çorba kaşığı yağ*
1	*baş soğan (ince kıyılmış)*
4	*adet domates (orta boy,ince kıyılmış)*
1/2	*tatlı kaşığı tuz*
2	*adet sivri biber*
1/2	*tatlı kaşığı kekik*
2	*su bardağı su*

3İR TENCEREYE YAĞ koyulup kızdırılır. Tavanın alacağı kadar pirzolayı sırayla dizip, 2 şer dakika alt ve üstü kızartılıp sahana yerleştirilir. Hemen soğan ilâve edip bir dakika kavurarak domatesini, sivri biberini ve tuzunu ekleyerek 2 dakika karıştırarak kavrulur ve suyu ilâve edilir. Kaynatılarak sahanda bulunan pirzolaların üstüne ilâve edilir. Kekiği üzerine serperek kapağı kapatılır. Ağır ateşte 30 dakika pişirilip servis yapılır.

KUSKUSLU KUZU GÜVECİ

750 gr	kuzu kol küreği
2	domates
1,5	bardak kuskus
1/2	yumurta büyüklüğünde yağ
	karabiber - tuz

KEMİKLİ OLARAK BİRER kişilik parçalara ayrılan et, tencereye konur, tuzu atılır. Yarım yumurta büyüklüğünde yağ da konulduktan sonra tencerenin kapağı örtülerek hafif ateşe konur. Ara sıra çevrilerek kızartılır. Sonra, soyularak fındık büyüklüğünde doğranan domates, ilâve edilir. Domatesle de birkaç dakika pişirilip altı çevrilip bir güvece aktarılır. 2 - 2,5 bardak sıcak su da konularak hafif ateşte pişmeye bırakılır.

Yemekten yarım saat kadar önce, kuskus, bol kaynar suya salınır. 15 dakika haşlandıktan sonra suyu süzülüp ete aktarılır. Bir miktar daha tuz ve karabiber atılır ve hafif ateşte, suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir.

KUZU BUĞULAMASI

1 kg	kemikli süt kuzusu
1/2	bardak su
10	arpacık soğan
3	çorba kaşığı sadeyağ (silme) veya margarin
2	diş sarmısak
	biraz tuz

DÜDÜKLÜ TENCEREYE YAĞ, su ve soyduğunuz soğanlarla sarmısak konur. Yumurta iriliğinde doğranmış et ve tuz da ilâve edilir. Kapağı kapatılır. Düdük çalıncaya kadar harlı, sonra da orta ateşte 35 - 38 dakika pişirilip indirilir. Tabağa alınıp sıcak servis yapılır.

KUZU DOLMASI

750 gr	kuzu budu ya da kolu
3/4	bardak su
1,5	bardak pirinç
2,5	bardak kuzunun piştiği su
2,5	çorba kaşığı sadeyağ
2	çorba kaşığı margarin
1	böbrek veya
1/4	kuzu ciğeri
1/2	kahve fincanı domates salçası
2	tatlı kaşığı toz şeker
2	tatlı kaşığı çam fıstığı
1	çorba kaşığı siyah üzüm
1	demek dereotu
	tuz - biber
	baharat

BİR TEPSİYE, YIKANDIKTAN sonra tuzlanmış yağlı kuzu ile su konularak, tepsi kızgın fırına sürülür. Budun bir tarafı 25, öbür tarafı da yine 25 dakika piştikten sonra but tepsiden çıkarılarak bu tabağa alınır ve sıcak bir yere bırakılır.

Kuzunun piştiği yağlı suya bir miktar daha su katılarak 2 1/4 bardak su olacak şekilde hazırlanmalı, bunu da bir tarafa bırakmalıdır. 1 - 1,5 bardak pirince tuz ve ılık su katılarak soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakılır. Su soğuyunca dökmeli, hafif hafif pirinçleri ovalamak suretiyle yıkamalıdır.

Sonra bir tencereye bir çorba kaşığı yağ konularak kızdırmalı ve buna tavla zarı kadar doğranmış böbrek veya kuzu karaciğeri atarak pembeleşinceye kadar kızartmalıdır. Bunları delikli kepçe ile alarak bir tabağa koymalı ve tenceredeki yağa, kalan öbür yağları da ilâve ederek kızdırılır, yine bu yağa çam fıstığı ile pirinçler koyulur ve 10 dakika kuvvetli ateşte karıştırılarak kavrulur.

Sonra bunlara sırasıyle kuzunun piştiği yağlı su,toz şekeri, siyah üzüm, domates salçası, tuz ile şote edilmiş ciğerler (veya böbrekler) ilâve edilerek hepsi güzelçe karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta ısıdaki ateşte pişirilmelidir. Pilâv pişince buna tere katarak küllenmiş ateşte demlenmeğe bırakmalı , sonra bir tabağa alınarak, üzerine küçük dilimler halinde kesilen kuzu eti konulur ve birlikte servis yapılır.

KUZU FIRIN PATATESLİ

1 kg	*kuzu budu*
1	*kaşık yağ*
2	*kaşık salça*
6	*adet patates*

İÇİNDE 5 BARDAK SU bulunan tencereye yıkanmış kuzu budu bütün olarak hiç zedelemeden koyulur. Biraz tuz serperek, yarım saat orta ısıda pişirilir. Üzerinde birikecek köpükler sık sık bir kepçe ile alınır. Et bir tepsiye yerleştirilerek, suyu ayrılır. Başka bir tencerede 1 kaşık yağ kızdırılarak içine salça ve etin haşlandığı suyu ilâve edilir, bir taşım kaynatılır.

Önceden tepsiye yerleştirilen etin üzerine dökülür.Patatesler güzelce soyulup dörde bölünerek etin iki tarafına dizilir. Tepsi orta ısıdaki fırına sürülerek kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak sıcak sofraya çıkarılır.

KUZU KAPAMASI

1 kg	*kuzu eti*
1,5	*çorba kaşığı tereyağ*
2	*çorba kaşığı margarin*
1	*baş kuru soğan*
1	*havuç (orta)*
12	*tane yeşil soğan*
3	*tane yeşil salata*
2	*demet pazı*
1	*demet dereotu*
1	*tatlı kaşığı toz şeker*
1,5	*bardak su*
3/4	*çorba kaşığı un*
	tuz

BİR TENCEREYE YIKANMIŞ, yarım el büyüklüğünde parçalara bölünmüş böbrek yatağı, pirzola ya da kol tarafından kuzu eti, ölçülere göre doğranmış yeşil soğan, pazı, yaprak yaprak koparılmış yeşil salata, 3 - 5 santim boyunda doğranmış havuç, 8 parçaya bölünmüş soğan, 1,5 bardak su, tozşekeri, tereyağ, margarin konularak kapağı kapanır.

1,5 saat kadar hafif ateşte pişirilir. Et yumuşayıp pişince, tencereye bir kahve fincanı suda halledilmiş un katılarak, tencere 5 dakika daha pişirilir. Buna ayıklanmış tere yaprakları ilâve edilerek bir taşım kaynatıldıktan sonra tabağa alınır ve servis yapılır.

LİMONLU DANA ETİ

4	*parça dana eti*
1	*baş sarmısak*
	tuz
	karabiber
	zeytinyağı
	limon
	maydanoz
	garnitür olarak pirinç pilavı

ETLER ÖNCE TUZLU suda haşlanarak, sonra yağda iyice kızartılır. Sıcak sıcak servis tabağına alınarak üzerine karabiber dökülür. Soyularak yuvarlak dilimler halinde kesilmiş limon koyulur. Limonun üstüne de birkaç diş sarmısak ve maydanoz ilâve edilir. Pirinç pilavı ile birlikte servis yapılır.

LİMONLU ET

1	*bütün kuzu budu*
1	*adet limon*
	tuz - karabiber
	defne yaprağı

BUT GÜZELCE YIKANIR. Suları aka aka bir tencere içine koyulur. Birkaç defne yaprağı da etin muhtelif kısımlarına yapıştırıldıktan sonra tencere kandil gibi yanan çok hafif ateşe oturtulur. Limon tencerenin dibinde bırakılır. (Başka hiç su konmayacaktır) Et 3 - 3,5 saat sonra yenecek hale gelmiş olur.

MAKARNALI KOYUN HAŞLAMASI

1 kg	*koyun kol kürek eti*
6	*tane küçük kabak*
5	*tane domates*
1	*tane soğan*
2	*dolmalık biber*
1	*küçük tutam 0 numara çubuk makarna*
3	*tane havuç*
1	*dal kereviz*

ET, KEMİKLİ OLARAK BİRER porsiyonluk bölünür. 10 bardak suyla birlikte pişirilir. Kaynamaya başlayınca köpükleri alınır. Sebzeler ayıklanıp bütün olarak ete ilâve edilir. Kapak örtülerek orta ısılı ateşte, kemikle et birbirinden kolaylıkla ayrılacak hale gelinceye kadar kaynatılır. Makarnalar kırılarak ilâve edilir ve tuz atılır. Makarnalar piştikten sonra biraz karabiber atılır. Yemek piştikten sonra içindeki su miktarı etin yüzeyine yaklaşık olmalıdır.

MAKARNALI SIĞIR STOFATO

600 gr	*sığır eti*
2	*çorba kaşığı margarin*
3	*soğan (büyük)*
1	*havuç (küçük)*
2	*domates (büyük) veya*
1/2	*kahve fincanı domates salçası*
3	*bardak su*
2	*defne yaprağı*
2	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*
350 gr	*makarna*
1	*çorba kaşığı tereyağ*
2	*çorba kaşığı margarin*
1	*kahve fincanı gravyer rendesi*

BİR TENCERE YE ÖLÇÜLERE göre, margarin konularak hafifçe kızdırılır. Tranş tarafından alınan kemiksiz sığır eti, olduğu gibi tencereye konulur ve kuvvetli ateşte etin her tarafı 15 dakika kızartılır. Diğer taraftan soğar kıyılır, havuç doğranır ve tencereye konulur. Ayrıca sarımsak, tuz ve defne yaprağı ilâve edilir, 20 dakika karıştırılarak etle birlikte kavrulur. Soğanlar ölünce, tencereye karabiber, kabuk ve çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) ilâve edilerek 5 dakika karıştıra karıştıra kaynatılır.

Domatesler salça kıvamına gelince, tencereye sıcak su konulur. Kapağı kapatılır, orta ısıdaki ateşte 3 saat pişirilir. Daha sonra et, tencereden çıkarılır, dilim dilim kesilir ve bir tabağa dizilir. Salçanın yarısı pişirilmiş makarnaya karıştırılır ve makarna servis tabağının bir tarafına konulur. Yarım salça da etler üzerine dökülür ve hemen servis yapılır.

MAKARNANIN YAPILIŞI: Bir tencereye 10 bardak su ile 1,5 çorba kaşığı tuz konulur ve kaynar hale gelinceye kadar kaynatılır. Kaynar suyun içerisine makarnalar atılır ve 15 - 20 dakika pişirilir. Makarnalar yumuşayınca, kevgirden geçirilerek süzülür ve yeniden aynı tencereye konulur. Üzerine tereyağ, margarin ve yemeğin artan salçası katılıp karıştırıldıktan sonra, makarnalar servis tabağının köşesine konulur.

MANTARLI KUZU SOTESİ

1/2 kg	*kuzu kol kürek eti*
5	*tane mantar*
2	*baş soğan*
1,5	*çorba kaşığı yağ*
	tuz - karabiber

ETİN KEMİKLERİ AYRILIP. iki bıçak sırtı kalınlığında şeritler halinde kesilir. Mantarlar yıkanır,şerit şeklinde kesilir. Soğanlar ise yarım halka şeklinde doğranır.

Büyükce bir tavaya yağla birlikte mantarlar atılır. Biraz kavrulur. Sonra et ve soğan katılır. Orta ısılı ateşte et,saldığı suyu çekinceye kadar kavrulur, tuz ve karabiber atılır. Birkaç dakika daha çevirdikten sonra yemek hazırdır.

İstenirse yemeğin yanına sote edilmiş bazı sebzeler de ilâve edilebilir.

MİLANO USULÜ DANA PİRZOLA

1 kg	*dana pirzolası*
4	*çorba kaşığı margarin*
1	*fincan galeta unu*
1	*kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri*
1	*yumurta*
	tuz - karabiber

ETLER İYİCE DÖVÜLEREK inceltilir, 4 tabağın birine un, ikincisine rendelenmiş kaşar peyniri, üçüncüsüne galeta unu, dördüncüsüne de yumurta konulur. Pirzolalar sırasıyla önce peynire, sonra una, yumurtaya ve galeta ununa bulanarak tavada kızdırılmış yağa atılır. İki yüzü de çevrilerek kazırtılır ve süzülerek servis tabağına alınır. Etrafına yeşil salata ya da tarama ile servis yapılır.

NOHUTLU KOYUN ETİ YAHNİSİ

KURU FASULYE YERİNE nohut kullanmak suretiyle yapılır. (Bakınız: Kuru Fasulyeli Koyun Eti Yahnisi)Ancak nohut ıslatılmadan önce, ıslatılacak tencerenin içine yarımdan biraz fazla kahve fincanı tuz atılmalıdır.

PANE BİFTEK

1/2 kg	*kontrfile*
3	*tane yumurta*
1/2	*su bardağı zeytinyağı*
4	*dilim ekmek içi*
3	*çorba kaşığı un*
	tuz - karabiber

BİFTEKLER HAZIRLANIR(Bakınız: Izgara Biftek) Diğer tarafta ekmek avuç arasında avalanarak toz şeker inceliğinde ufalanır. Bir kâsede de yumurtalar iyice çarpılır.

Biftekler, tuzlanıp biberlendikten sonra una bulanır. Sonra yumurtaya batırılır ve ufalanmış ekmeğe bulanır. Bifteğin üstündeki pütürler çatalın tersiyle vurmak suretiyle temizlenir. Diğer taraftan tavada zeytinyağı kızdırılır ve paneler kızartılır. Kızaran paneler, kâğıt yayılmış bir kaba konur. Servis yapılırken bir tabağa alınır ve istenirse üzerlerine erimiş tereyağ gezdirilir.

PANE PÜRELİ KUZU PİRZOLASI

1,5 kg	*kuzu pirzolası*
1/2	*kahve fincanı un*
1,5	*bardak galeta tozu*
5	*çorba kaşığı margarin*
2	*çorba kaşığı sadeyağ*
1	*kahve kaşığı karabiber*
1	*kahve kaşığı zeytinyağı*
1	*tane yumurta*

PİRZOLALAR İYİCE DÖVÜLÜP epeyce yassılatılır. Üç küçük tabak alınır, birincisine un, ikincisine galeta tozu, üçüncüsüne bir yumurta ve içerisine zeytinyağı, karabiber konularak dövülür. Pirzolalar tuzlanır, önce gayet hafif unlanır, yumurtaya ve galeta tozuna batırılıp, bulanır ve bir tarafı bırakılır. Bundan sonra bir tava alınır, buna margarin konularak kızdırılır ve bu kızgın yağa birbirinden aralıklı şekilde pirzolalar konulur. Hafif ısıdaki ateşte pirzolaların her tarafı beşer dakikadan toplam 10 dakika kızdırılır. Delikli kepçe ile bir kaba alınır. Bu kaba pirzolalar muntazam şekilde dizilir ve üzerlerine sıcak sadeyağ gezdirilerek servis yapılır.

PASTIRMA BUĞULAMASI

150 gr	pastırma
1	orta domates
1/2	demet maydanoz
1/2	limon
4	tane yağlı kâğıt

KAĞITLARIN İÇİ MARGARİNLE yağlanır. Sonra da herbirinin tam ortasına pastırma dilimleri dizilir. Kabuğu soyulup dörde bölünmüş domateslerden birer dilim de üzerine konulur. Kabuğu çıkarılıp yuvarlak dilinmiş bir dilim de limon yerleştirilir. Biraz da maydanoz serpilir ve kâğıdın uçları pastırmaların üzerine bohça gibi kapatılır. Sonra da bu 4 kâğıt bohçayı, varsa fırında, yoksa ızgarada ya da sobada altını üstünü bir iki dakikalık pişirip çıkartılır. Ve hemen sıcak sıcak servis yapılır.

PATATESLİ KUZU FIRIN

1 kg	süt kuzusu budu
1/2 kg	sarı patates
2	çorba kaşığı sadeyağ
2	çorba kaşığı margarin
5	bardak su
1	kahve fincanı domates salçası
1/2	çorba kaşığı tuz

BİR TENCEREYE, ÖLÇÜLERE göre su, bütün süt kuzusu budu (olduğu gibi) konularak ateşe oturtulur. Su ısınınca köpükler delikli kepçe ile alınır, kapağı kapatılır ve orta ısıdaki ateşte yarım saat haşlanır. Tencereden et çıkarılarak tepsiye alınır ve bir tarafa bırakılır. Bundan sonra, bir kuşaneye ölçülere göre tereyağ ile margarin konularak kızdırılır ve bu yağa domates salçası ile etin suyu ilâve edilerek, kuşane bir taşım kaynatılır, sonra bu salça tepsideki etlerin üzerine dökülür.

Bundan sonra, patatesler 2'ye ya da 4'e bölünerek tepsiye dizilir, tuz da katıldıktan sonra, orta ısıdaki fırına sürülür. 20 dakika sonra tepsi fırından çekilerek et ve patatesler çevrilir, tepsi yeniden fırına sürülür. Bir 20 dakika daha pişirilir, sonra fırından alınarak servis yapılır.

Genellikle, tüm et yemeklerinde olduğu gibi bu yemekte de sote edilmiş durumda sebzeler yemekle birlikte verilebilir. Bunlar hem iştah açar hem de yemeğe güzel bir görünüm verir

PATATESLİ KUZU GÜVECİ

1 kg	kuzu eti
1,5	çorba kaşığı tereyağ
2	çorba kaşığı margarin
5	patates (büyük)
3	domates (orta)
2	soğan (orta)
10	tane taze soğan
10	diş sarmısak
1	defne yaprağı
2	demet dereotu
6	tane yeşil biber
2,5	bardak su
2	tatlı kaşığı tuz

BÜYÜK BİR TOPRAK GÜVECE, kemikli, yarım el büyüklüğünde doğranmış kol tarafından kuzu etiyle, sekize bölünmüs soğanlar, yarım parmak halinde doğranmış taze soğanlar, sarmısak, dörde bölünmüş patatesler, bir defne yaprağı, doğranmış yeşil biberler, kabukları ve çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa 1/2 kahve fincanı salçası), tereyağ ile margarin, su, tuz ve kıyılmış tere konulur.

Güvecin üzerine bir yağ kâğıdı örtülür ve onun üzerine de kapağı kapatılır. Güveç orta ısıdaki fırına sürülür. Etler yumuşayıncaya kadar 2,5 - 3 saat pişirilir ve fırından alınarak servis yapılır.

PİKELİ SIĞIR ROSTOSU

1 kg	*sığır eti*
1	*küçük baş havuç*
	yarım dal kereviz
5	*diş sarmısak*
1	*domates*
1	*çorba kaşığı un*
1	*soğan (küçük)*
1/2	*bardak*
	siyah şarap
	yarım dal
	kekik sapı
2	*ceviz kadar yağ*
1	*hıyar turşusu*
2	*kahve kaşığı*
	karabiber (tane)

KONTRFİLE VEYA ROMİSTEKLİK kısmından tüm bir parça halinde alınan rostonun çeşitli yerlerine, derinlemesine, sivri uçlu, namlusu dar bir bıçak batırılarak kanallar açılır. Uzunlamasına dörder parçaya bölünmüş havuç ile turşu ve soyulmuş sarımsak, etin kanallarına yerleştirilir. Et,tencereye konur, yağı ilâve edilir. İki kahve kaşığı tuz atılır.

Tencerenin kapağı örtülerek orta ısıdaki ateşe konur, yağı ilâve edilir. Arasıra çevrilir, biraz kızardıktan sonra soğan, havuç ve kereviz birkaç parçaya ayrılarak ete katılır. Sarmısak, kekik sapı, karabiber konur. 10 - 15 dakika bir sebzelerle alt üst edilir, 3 - 4 bardak sıcak su ilâve olunur. Et pişti kten ve suyunu iyice çektikten sonra et bir başka kaba alınır.

PİLAVLI KUZU ETİ

1 kg	*kuzu kol-kürek eti*
2	*çorba kaşığı*
	çam fıstığı
1	*domates*
2	*bardak pirinç*
	yumurta
	büyüklüğünde
	yağ
	tuz - karabiber

KEMİKLİ OLARAK BİRER kişilik parçalar halinde kesilen et bir tencereye konur. Tuzu konur. Yağın yarısı ilâve edilerek tencerenin kapağı örtülür, çok hafif ateşe veya fırına verilir. Arasıra çevrilerek kızartılır. Doğranmış domatesle de birkaç kere alt üst çevrilir. Kızarma sırasında pişmediği görülürse yarım bardak sıcak su ilâve edilir. Bu su buharlaşınca, et bir kaba aktarılır.

Ancak, pilâv pişi.eye kadar soğumasını sağlamak için su buharında tutulur. Daha sonra et tenceresine 3,5 bardak su konur. Bir tarafta ayıklanıp yıkanan pirinç el dayanacak sıcaklıktaki suda 5 dakika ıslatılır. Pirinç ıslanırken pilâvın suyu ateşe konur, tuz karabiber atılır. Kaynayınca pirincin suyu süzülür, salınır. Pilâv kaynamakta iken kalan yağla fıstık bir tavada kızartılır, ciğeri ve üzümü konur. Tekrar tuz ve karabiber atılır, ciğer börtünceye kadar kavrularak pilâva katılır.

Pilâv bir kayık servis tabağına yayılır, etler üzerine yerleştirilir, öylece servis yapılır.

PİRZOLA

(Koyun veya kuzu etinden)

1 kg	*koyun veya kuzu*
	pirzolası
1	*çorba kaşığı*
	zeytinyağı
1	*soğan (orta boy)*
1	*çorba kaşığı*
	kekik (istenirse)
	tuz

PİRZOLA KALEMLERİ KASABA hazırlatılır, dövdürülür ve yarım parmak oluncaya kadar incelttirilir, yassılattırılır. Bunlar bir sahana konur. Üzerine yukarıdaki ölçülere göre zeytinyağı ile ince rendeden geçirilmiş soğanın suyu Karıştırılır, 1 - 2 saat dinlendirilir. Bu süre dolduktan sonra pirzolalar yağlanmış tel ızgaraya yerleştirilerek, harlı ama alevsiz mangal kömürü ateşinin üzerine oturtulur. Pirzolaların alt tarafı kızarıp üst tarafı terlemeye başlayınca öbür tarafı çevrilir. Böylece bir tarafı 4, diğer tarafı da 4 dakika olmak üzere kızartıldıktan sonra ılık bir tabağa alınır, tuzlanır ve servis yapılır.

RAKILI TENCERE KIZARTMASI

1 kg	*dana eti (kemiksiz)*
1	*baş soğan*
2	*kadeh rakı*
1	*karanfil*
200 gr	*margarin*
3	*çorba kaşığı un*
2	*çorba kaşığı sirke*
	kekik, biber, tuz

ET, YIKANIP TEMİZLENDİKTEN sonra yumurta iriliğinde parçalara ayrılarak bir tencereye konur. Üzerine 75 gram margarin ile bir baş soğan küçük küçük doğranarak ilâve edilir. Buharlı bir ateşte çevrilerek kavrulur. Etler, koyuverdiği suyu çekinceye ve renkleri dönünceye kadar kavrulmaya devam edilir. Üzerine bir çorba kaşığı un serpildikten sonra pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra, yarım bardak su ile iki kadeh rakı ilâve edilir, pişinceye kadar bırakılır. Tuz serpilir. Sonra suyu çekildikçe azar azar su konur.

Ayrı bir tencereye de 120 gram margarin konularak eritilir. İki çorba kaşığı un ilâve edilir. Hep aynı tarafa olmak üzere pembeleşinceye kadar çevrilir. Üzerine azar azar su katılır. Koyu boza kıvamına gelince iki çorba kaşığı sirke, bir karanfil, biraz kekik ve biber ilâve edilir. On dakika kadar kaynatılır. Bu karışım da etlerin üzerine dökülerek servis yapılır.

SAHAN PİRZOLASI

1 kg	*pirzola*
2	*çorba kaşığı margarin*
1,5	*çorba kaşığı sadeyağ*
2	*domates (büyük)*
200 gr	*küçük soğan*
3	*bardak su*
2	*tatlı kaşığı kekik*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

İÇİNDE MARGARİN KIZDIRILMIŞ büyük bir tavaya pirzolalar yerleştirilir. Birer tarafları kızartıldıktan sonra öbür tarafları kızartılır. Sonra tavadan çıkarılarak bir tepsiye alınır ve dizilir, bir tarafa bırakılır.

Tavadaki yağa, soyulmuş küçük küçük soğanlar bütün olarak atılır. Tava sallanarak soğanlar 4 - 5 dakika öldürülür. Bunlara kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış küçük küçük doğranmış domates (yoksa suda halledilmiş 1/2 kahve fincanı salçası) ilâve edilir. 5 - 6 dakika daha pişirilir ve pirzolaların üzerine dökülür. Tepsiye sadeyağ, tuz, kekik, aralıklı olarak sıcak üç bardak su ilâve edilerek kapağı kapatılır ve servis yapılır.

SALÇALI BİFTEK

800 gr	*sağır eti*
3	*çorba kaşığı margarin*
1,5	*çorba kaşığı sadeyağ*
2	*soğan (büyük)*
2	*domates (büyük)*
	veya
3/4	*kahve fincanı domates salçası*
5	*bardak su*
2	*defne yaprağı*
1	*kahve fincanı şarap*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

SIĞIR ETİ KONTRFİLE veya sokum tarafından alınmalı, sinirleri ayıklanır ve 12 eşit parçaya ayrılarak yuvarlak bir şekilde doğranıp et demiriyle dövülür. Bir tavaya yandaki ölçülere göre margarin konularak kızdırılır ve etler üçer üçer tavaya atılıp çevire çevire kızartılır ve tavadan alınarak bir tepsiye dizilir. Tavada kalan yağa doğranmış soğan konularak kavrulur, siyah şarap da katıldıktan sonra 2 dakika daha karıştıra karıştıra kavrulur. Kabuk ve çekirdekleri ayıklanarak küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) buna ilâve edilerek 5 dakika daha pişirilir. Bunu tepsideki etlerin üzerine dökmelidir.

Ayrıca, tepsinin içine tuz, defne yaprağı ve sadeyağ,koyularak 4 - 5 bardak sıcak su ilâve ettikten sonra tepsinin kapağı kapatılır, hafif ateşte 2,5 - 3 saat pişirilir.

SALÇALI DANA PİRZOLASI

4	parça orta büyüklükte dana pirzolası
1	kaşık zeytinyağı
4	patates
200 gr	margarin
	Salçanın Malzemesi :
2	çorba kaşığı sirke
1	çay kaşığı kıyılmış soğan
5	adet karabiber
250 gr	margarin
2	yumurta sarısı
3	damla limon suyu
1	tatlı kaşığı su
	biraz tuz
	ince kıyılmış maydanoz

DANA PİRZOLALARININ HER tarafını zeytinyağıyla yağladıktan sonra, çevirerek nar gibi kızartılır. Patatesler istenilen biçimde küçük parçalara ayrılarak, tavada pişirilip, ızgaradan alınan pirzolaların yanına dizilir. Özel salçayı da üzerine bolca gezdirildikten sonra, sıcak olarak servis yapılır.

Özel salçanın hazırlanışı : İnce kıyılmış soğan ve sirke uygun bir tencereye koyulur. Tane karabiberler ezilerek, ilâve edilir. Sirke çekilinceye kadar kaynatılır. Soğuması beklenir.

Daha sonra, 2 yumurta sarısı, tuz, su ve limon ilâve edilir. Daha büyük bir tencerede su kaynatılıp, malzemeler bulunan tencere bunun içine oturtulur. Yumurtalar pişirilmeden bir çırpıcıyla iyice dövülür. İyice koyulaşınca, tence daha büyük olanın içinden alınır. Biraz soğuyunca ayrı bir kapta eritilen 250 gram margarin azar azar ilâve edilir. İyice yedirildikten sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

SALÇALI KUZU FIRIN

1 kg	süt kuzusu budu
1	kahve fincanı su
	tuz
2	domates (orta) veya
1/2	kahve fincanı tuzsuz domates salçası

KUZU ETİ ÖNCE yıkanır sonra ovalanarak tuzlanır ve tepsiye yerleştirilir. Buna ölçülere göre su katılır ve tepsi iyice kızdırılmış fırına sürülür. Budun bir tarafı 25, öbür tarafı da 25 dakika kızartılır. Tepsi soğumaması için söndürülen fırında bırakılır. Bundan sonra bir kuşaneye, kabukları ve çekirdekleri ayıklanarak küçük küçük doğranmış domatesler konularak pişirilir. Bunlar püre gibi olunca, kuşane ateşten indirilir, buna kuzunun budunun pişirildiği yağlı su ilâve edilir. Yeniden 5 dakika kaynatılır. Sonra kuzu budu dilimlere kesilir ve tabağa yerleştirilir. Kuşanenin içindekiler bu etlerin üzerine dökülür, servis yapılır.

SARAY GÜVECİ

250 gr	kuzu eti
2	kabak (orta boy)
125 gr	margarin
2	soğan (orta boy)
3	domates (orta)
3	patates (orta)
1	çay kaşığı karabiber

KABAKLAR, KAZINARAK DAİRE biçiminde doğranır. Yumuşamalarını ve kararmalarını önlemek için su dolu bir kaba atılır. Bir taraftan patateslerin kabukları soyulup, doğranır ve kabakların yanına konur. Bir tencereye yağın yarısı konarak eritilir. Yağın içine soğanlar rendelenerek,renkleri hafifçe dönene kadar kavrulurlar. Soğanlar pembeleştikten sonra tencereye tuz, karabiber, kuşbaşı etler ve 2,5 fincan su konur. Tencere, on dakika orta ısılı ateşte bırakılır.Domatesler ufak parçalar halinde kesilerek içine ilâve edilir.

Kalan margarinin yarısı eritilerek güvecin içi iyice yağlanır. Alta kabaklar ve patates dizilir. Diğer malzemeler üste konarak kalan erimiş yağ da üzerinde gezdirilir. Önceden kızdırılmış fırının ısısı azaltılarak güveç fırına konulur ve 25 dakika pişirilir. Eğer güvecin üstü daha önce kızarırsa fırından alıp servis yapılır.

SEBZELİ KOYUN ETİ YAHNİSİ

1 kg	*koyun eti*
2	*çorba kaşığı sadeyağ*
2,5	*çorba kaşığı margarin*
300 gr	*küçük soğan*
3	*domates (büyük)*
150 gr	*ayşe kadın fasulyesi*
1	*patlıcan (büyük)*
1	*kabak (büyük)*
150 gr	*bamya*
3	*dolmalık biber*
3	*bardak su*
1	*kahve fincanı sirke*
2	*çorba kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE YANDAKİ ölçülere göre,sadeyağ, margarin, küçük parçalara bölünmüş kemikli koyun eti, küçük baş soğanlar (bütün) ve 1 çorba kaşığı tuz konup ateş üzerine oturtulur. Karıştırılmak suretiyle 20 - 30 dakika kavrulur.

Et ve soğanlar sularını çekince, bunlara sırasıyle kılçıkları alınmış, ortalarından ikiye ve enliliklerinden de ikiye bölünmüş Ayşe kadın fasulyesi; ortasından kesilip 2 parmak eninde parçalara bölünmüş patlıcan; halka halinde kesilmiş domatesler; 4'e bölünmüş dolmalık biberler ilâve edilir ve 5 dakika pişirilir.

Sonra tencereye 3 bardak sıcak su konulur. Tencerenin kapağı kapatılır. Hafif ateşte bir saat pişirilir. Bu süre içinde bamyaların tepeleri külâh biçiminde kesilerek ayıklanır. Bir kaba konulur, üzerlerine 1 çorba kaşığı tuz ve sirke gezdirmek suretivle yarım saat dinlendirilir. Sonra bol suda yıkanır ve tencereye atılır. Yeniden tencerenin kapağı kapatılır. Hafif ateşte 45 - 55 dakika pişirilir. Etler iyice pişince, yemek tabağa alınır ve servis yapılır.

SEBZELİ KUZU KAPAMASI

1 kg	*kuzu eti*
5	*patates*
2	*havuç*
1	*pırasa*
1/2	*tane lâhana*
2	*kereviz*
1	*demet maydanoz*
1	*demet dereotu*
1/2	*limon*
5	*bardak su*
	biraz tuz
	karabiber - kekik
2	*defne yaprağı*
4	*çorba kaşığı margarin*

TENCEREYE YAĞ KOYULUP kızdırılır. Soyulmuş soğanları atıp 1 - 2 dakika kavrulduktan sonra yumurta iriliğinde doğranmış etler koyulur. Tuz, biber, kekik, defne yaprağı da ilâve edilir. Limon sıkılır ve orta ateşte pişmeye bırakılır.

Öte yandan, irice doğranmış lâhana kaynar suya atılıp 4 - 5 dakika haşlanıp süzülür. Hafifçe yumuşamış olan ete ilâve edilir. Onlar pişerken, 15 - 20 dakika sonra, temizlenip doğranılmış havuç, 8 - 10 dakika sonra da kereviz, pırasa ve patates ilâve edilir. Ve hepsi pişip iyice yumuşayıncaya kadar pişirilip indirilir. Defne yaprakları atılır ve üzerine incecik kıyılmış maydanoz ve tere serpip sıcak sıcak servis yapılır.

SEBZELİ PİRZOLA

4	adet pirzola
1	su bardağı pirinç
1/2	su bardağı bezelye
1	patates
1	havuç
1	domates
1	çorba kaşığı margarin
3	çay kaşığı tuz

4 KALEM YAĞSIZ PİRZOLA fırına veya ateşin üzerine konur. Pirinçler bir tepside yıkanır, toz ve taşlar ayıklanır. Orta boy bir tencereye 1,5 su bardağı su konur. 1 çay kaşığı tuz da ilâve edilir. Su kaynatılır. Pirinçler, kaynar suya atılarak 6 - 7 dakika pişirilir. Sonra ateşin altı kısılır ve beklenir. Pirinç suyunu çekince tencere indirilir. Margarin yağı da ilâve edilerek pirinç karıştırılır. Tencerenin kapağı üzerine kalın bir örtü konur. Beklenir. Servis yapılırken tencere karıştırılırsa yağ daha iyi karışmış olur.

Diğer taraftan, yıkanmış havuçlar iki santim kalınlığında doğranır. Bezelyelerin de kabukları soyulur ve yıkanır. Tencereye 2 bardak su ve 1 çay kaşığı tuz atılır. Su kaynayınca patates ve havuçlar suya atılır. Diğer tarafta da bezelyeler başka bir kapta haşlanır. Pişen sebzelerin suyu dökülür. Izgaradaki pirzolalar fırına sürülür. Her iki tarafı iyice kızartılır. Servis yapılırken pirzolaların yanına sebzeler, pilâv ve dilim dilim domatesler zevkli bir şekilde yerleştirilir.

SEBZELİ SÜT DANASI

250 gr	kuşbaşı süt danası
1	patates
1	havuç
1,5	çay bardağı pirinç
1/2	fincan bezelye
10	adet taze fasulye
1	soğan
1	prasa
4	dal karnabahar
1	büyük kaşık tuz

8 BARDAK SU İLE bir tatlı kaşığı tuz bir tencerede kaynatılır. Sonra, etler ilâve edilerek daha az ateşte pişirilir. Sebzeler ayıklanarak yıkanır ve pirinçle beraber tencerede pişirilir.

Sebzeler pişince yarım tatlı kaşığı tuz ilâve edilerek ateşi zayıflatılır. Birkaç dakika sonra servis yapılır.

SICAK ROZBİF

ET, AYNEN SOĞUK rozbif gibi pişirilir. Sonra buna bir kahve fincanı siyah şarap ilâve edilir ve et, salçasından çıkarılır. Kalan salçaya 1/2 bardak sıcak su, 1/2 kahve fincanı domates salçası ile 1,5 çorba kaşığı tereyağ katılarak bir taşım kaynatılır. Tencereden çıkarılır ve ince dilimlere kesilerek tabağa yerleştirilir. Salçası üzerine döküldükten sonra servis yapılır.

SIĞIR PAPAZ YAHNİSİ

800 gr	*sığır eti*
2,5	*çorba kaşığı sadeyağ*
2	*çorba kaşığı margarin*
1/2 kg	*küçük kuru soğan*
4	*bardak su*
3/4	*kahve fincanı sirke*
1	*tatlı kaşığı tarçın bahar - karabiber*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

YANDAKİ ÖLÇÜLERE GÖRE bir tencereye sokum tarafından alınarak kuşbaşı doğranmış sığır eti, sadeyağ,margarin konulur ve orta ısıdaki ateşte karıştırılmak suretiyle etler suyunu çekinceye kadar kavrulur. Sonra tencereye ayıklanmış sarmısaklar ve baş halindeki arpacık soğanlar ilâve edilerek 4 - 5 dakika kavrulur. Tencere indirilir ve içersine, sirke, tarçın, yenibahar, karabiber, tuz ve sıcak su ilâve edilerek kapağı kapatılır. Orta ısıdaki ateş üzerinde 3 saat pişirilir ve sonra da servis yapılır.

SIĞIR ROSTOSU

800 gr	*sığır eti*
3	*çorba kaşığı margarin*
1	*havuç (orta boy)*
2	*soğan (büyük)*
4	*domates (orta) veya*
3/4	*kahve fincanı domates salçası*
3	*diş sarmısak*
2	*defne yaprağı*
6	*adet karabiber*
3/4	*bardak siyah şarap*
2	*bardak su*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE MARGARİN konularak kızdırılır ve bu yağa tranş tarafından kemiksiz sığır eti olduğu gibi konulur. Her iki tarafı 10'ar dakikadan 20 dakika kızartılır. Et kızarınca buna dörde bölünmüş havuç, sekize doğranmış soğanlar, sarmısak, karabiber ve defne yaprağı ilâve edilerek karıştırılmak suretiyle 10 dakika kavrulur. Sonra tencereye kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) katılır, 5 dakika pişirilir. Domatesler eriyince tencereye siyah şarap ve daha sonra da sıcak su ilâve edilir. Kapağı kapatılır ve etin bir tarafı 1,5 saat öbür tarafı da 1,5 saat çevirmek suretiyle pişirilir.

Et, bir tabağa alınır. Tencerede kalan sebzeler ince delikli bir süzgeçten geçirilir ve salça haline getirilir. Daha sonra et, ince dilimler halinde kesilir, bir tabağa dizilir ve üzerine süzülen salçası dökülerek hemen servis yapılır.

SİRKELİ ET

4	*parça iri dana eti*
1	*çorba kaşığı margarin*
2	*çorba kaşığı sirke*
1	*çorba kaşığı kekik*
	tuz - karabiber

YAĞ TAVAYA KOYULUP eritilir, kekik ilâve edilir. Etler de koyulup harlı ateşte nar gibi olana kadar kızartılır. Kızarınca tuz ve biber ekilir. Sirke de ilâve edilir ve bir dakika daha ateşte tutulup indirilir. Etler tabağa yerleştirilir.Tavadaki sirkeli yağ da üzerine dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.

SOĞANLI KOYUN YAHNİSİ

1 kg	*koyun eti*
6	*soğan (büyük)*
3	*çorba kaşığı sadeyağ*
2	*çorba kaşığı margarin*
2	*domates (büyük)*
3	*bardak su*
1	*tatlı kaşığı bahar tarçın*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE, YANDAKİ ölçülere göre, sadeyağ, margarin ile kemikli küçük parça et konularak ateş üzerine oturtulur. Karıştırıla karıştırıla etler suyunu çekinceye kadar kavrulur. Sonra tencereye yarım ay şeklinde doğranmış soğanlar konulur, 10 - 15 dakika kavrulur. Soğanlar ölünce,kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük doğranmış domatesler, tarçın, bahar, tuz ve sıcak su tencereye ilâve edilir. Kapağı kapatılır, ortadan az ısıdaki ateşte 2 saat kadar pişirilip yumuşayınca servis yapılır.

SOĞUK ROZBİF

800 gr	*bonfile ya da sığır kontrfilesi*
2,5	*çorba kaşığı margarin*
1	*tatlı kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE, YAĞ koyulup iyice kızdırılır,etin sinir ve yağları ayıklanır, sonra üzerine yayılarak, tuzlar. Etin önce bir tarafı, sonra da öbür tarafı 5 dakika iyice kızartılır. Bu iş bitince, tencere ateşten indirilip çok kızgın fırına sürülür. Etin iki tarafı 15'er dakikadan yarım saat pişirilir ve delikli kepçe ile tencereden alınarak tabağa koyulur,iyice soğutulur. Et soğuyunca elyafı istikametinde ince dilimlere kesilir ve tabağa koyularak servis yapılır.

SOSİS KIZARTMASI

1/2 kg	*sosis*
3	*çorba kaşığı margarin*

SOSİSLERİ DERİLERİ YIRTILMADAN çeşitli yerlerinden iğnelenir. Sonra da bir sahana yağı koyup hafifce kızdırılır. Sosisleri atıp her iki yanları da güzelce kızartılır ve öylece, olduğu gibi, sahanla sıcak sıcak servis yapılır.

SOSİS YAHNİSİ

1 kg	*sosis*
6	*soğan (büyük)*
2	*bardak zeytinyağı*
1	*bardak beyaz şarap*
	tuz - karabiber

PYREX BİR KABA, sosisler bütün veya uzunlamasına ikiye bölünüp dizildikten sonra yağı boşaltılır ve üstünü incecik dilimlenmiş soğanlarla örtülür. Üzerine şarap gezdirilip, 200 derece sıcaklıktaki fırında, arada sırada şarap dökülerek pişirilir. Soğanların yanmaması için sonradan ateşi kısıp, servis patates püresiyle yapılır. (Pişerken içine tane karabiber atılırsa daha lezzetli olur.)

SÜTLÜ ROSTO

1 kg	*dana rostosu*
1 lt	*süt*
1	*çorba kaşığı tereyagı veya sofra margarini*
	biraz tuz
	karabiber - kekik
	birkaç yaprak adaçayı

ETİN YAĞLI KISIMLARI çıkarılır. Arasına karabiber, kekik serpilip sarılır ve iple bağlanır. Tencereye yağ ve adaçayı koyup hafifçe kızdırılır. Rosto ilâve edilir ve nar gibi olana dek çevrile çevrile kızartılır.

Tuzu, biberi ekilir. Kaynamakta olan süt ilâve edilip tencerenin kapağı kapatılır. Ağır ateşte bir saat kadar pişirilir. Bu süre içinde süt, et tarafından tamamen emilmiş olacaktır. Kapağını açıp, ocağın ısısı arttırılır.

Devamlı karıştırılır. Sadece yağı kalınca, tabağa alınıp dilim dilim kesilir ve yanında patates püresi olduğu halde sıcak sıcak servis yapılır.

ŞATOBRİYAN

5	*parça bonfile*
5	*dilim ekmek*
3	*kaşık margarin*
100 gr	*kaşar peyniri*
60 gr	*tereyağı*
1	*bardak et suyu*
	tuz - biber
	domates
	maydanoz
	hardal

BONFİLELER TUZLANIP BİBERLENDİKTEN sonra margarinde kızartılır. 2 cm kalınlığında kesilmiş ekmek dilimleri de pembeleştirilir. Tepsiye önce ekmekler, üzerine de etler koyulur. 30 gr. tereyağı bir kapta eritilir. İçine un, şarap, et suyu, tuz ve biber, biraz da hardal atılır.

Koyu kıvama gelene kadar kaynatılır. Bu sos etlerin üzerine dökülüp, fırına sürülür. Üzerlerine birer parça tereyağ, fırından çıkarılmadan önce de peynir koyulur. Domates ve maydanozla servis yapılır. (Etler ikiye bölünerek, küçük şatobrianlar hazırlanabilir.)

ŞEHRİYELİ KUZU GÜVECİ

1 kg	*kuzu eti*
250 gr	*şehriye*
1 kg	*soğan*
1 kg	*domates*
1	*kaşık margarin*
	yeteri kadar tuz

PARÇA OLARAK KESİLMİŞ etler, soğan ve yağla birlikte bir kap içinde kavrulur ve buna domates ilâve ederek hafif ateşte piriliri. Sonra etler kemiğinden ayrılır ve etli suya şehriyeler atılır. Bir buçuk su bardağı su koyularak orta ateşte pişirilir. Küçük tepsiye çıkarılır ve bunun üzerine et parçaları dizilir, domatesler kesilerek etlerin üzerine koyulur ve fırında kızartılır. İstenirse şehriyeyi yağda kızartıp,ete ilâve edilerek de pişirilebilir. Bu şekilde daha da lezzetli olur.

ŞİŞ KEBABI

(Koyun veya kuzu etinden)

1 kg	*koyun eti*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
1	*soğan (orta boy)*
2	*tatlı kaşığı tuz*
1	*çorba kaşığı kekik*

BUT, KOL VEYA kürek tarafından alınan koyun ya da kuzu etinin ince, zar gibi olan derisi yüzülür. 2 santim kadar en ve boyda doğranır, bir sahana konulur. Üzerine ölçülere göre zeytinyağı ile soğanın ince rendeden çıkarılan suyu dökülerek iyice karıştırılır 2 saat bekletilir.

Bu süre geçtikten sonra etler şişlere geçirilir ve yarımşar parmak araları biraz boş bırakılır. Alevsiz biraz harlı kömür ateşi üzerine yerleştirilir. Şişin her tarafı üçer dakikadan 6 dakika pişirilir. Etler pişince, şişten sıyrılarak tabağa alınır, tuz serpilir. İstenirse kekik de konulur. Etlerin yanına garnitür olarak domates, yeşil biber (ister çiğ, ister şişte pişmiş olarak) ve halka halka doğranmış soğan da konulur.

ŞİŞDE ŞATOBRİYAN

750 gr	*bonfile*
2	*çorba kaşığı tereyağ*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
1	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*

SIĞIR BONFİLESİNİN ÜST kısmından alınarak, sinirleri iyice temizlenir, her tarafı zeytinyağlanır ve tam ortasından uzunluğuna doğru bir şişe geçirilir. Sonra et, harlı olmayan kömür ateşinin üzerine konulur. Yağlanarak çevire çevire pişirilir. 20 dakika sonra şişteki et ateş üzerinden alınır, tuzlanır ve biber serpilir. Bir tabağa yerleştirilir. Üzerine donmuş tereyağ oturtulur ve sofraya getirilir. Sofrada dilimlere kesilerek servis yapılır.

ŞİŞ (GREK USULÜ)

750 gr	*kuzu eti*
4	*domates*
1	*kutu konserve fasulye pilâkisi*
2	*soğan (büyük)*
	tuz - karabiber
	kekik
	margarin

UYGUN PARÇALAR HALİNDE et kesilir. Üzerine kekik, tuz, karabiber serpilir. Bütün soğan ilâve edilerek yağda altı saat dinlendirilir. Arada bir de karıştırılır. Hazırlanılan şişler 1 parça et, 1/4 soğan, 1 domates, 1 parça et, 1/4 soğan ve et olarak geçirilir.

Tuz ve karabiber dökülür, ateş üstüne koyulur. Pişme esnasında arada bir de üzerine yağ sürülür. Servis tabağına hazır plaki boşaltılır. Üzerine de şişler konularak servis yapılır.

ŞNİTSEL

1/2 kg	*biftek*
2	*doğranmış soğan*
2	*yumurta*
	galeta unu
	bir parça tereyağ
1	*demet maydanoz*
	tuz

İNCE KESİLMİŞ VE İYİCE dövülmüş biftek dilimleri buzdolabında arzuya göre, ya soğanlı ya da soğansız, 3-4 gün dinlendirilir. (Et buzluğa konulur. Pişirmeden 6 - 7 saat önce dolaptan çıkarılır) Pişirileceği zaman önce yumurta sarısına sonra da galeta ununa bulanıp kızgın yağda pembeleştirilir.

Yağ süzülüp, tekrar yumurta ve galeta ununa bulanır ve kızartılır. Üzerlerine tereyağ, ince bir dilim limon ve maydanoz koyulur Haşlanmış küçük patates veya patates salatası ile servis yapılır.

TAVADA BİFTEK

750 gr	*sığır eti*
1/2	*çorba kaşığı*
	margarin
1	*tatlı kaşığı tuz*

SIĞIRIN BİFTEK OLABİLECEK bonfile, kontrfile, ortrekot veya sokum tarafından kemiksiz et alınarak 6 eşit parçaya bölünür, her parçası et demiri ile dövülür ve etler 3 - 4 milimetre yassıltılır. Sonra bir tavanın içerisine margarin konularak epeyce kızdırılır, kuvvetli ateş üzerinde etlerin iki tarafı 4'er dakikadan 8 dakika kızartılır.

Ancak, tavaya yapışmamaları için tava daima sallanmalıdır. Böylece iki tarafı iyice kızarmış olur. Bundan sonra bir tabağa alınır, tuz ekilir ve tavada artan yağ, etler üzerinde gezdirildikten sonra servis yapılır.

TENCERE DE KUZU ROSTO

1 kg	*süt kuzusu budu*
2	*soğan (orta boy)*
1	*havuç (orta boy)*
2	*çorba kaşığı*
	sadeyağ
1	*çorba kaşığı*
	margarin
1,5	*bardak su*
1/2	*kahve fincanı*
	domates salçası
	tuz

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre, sadeyağ ile margarin konularak kızdırılır. Sonra bu yağa süt kuzusu dana ilâve edilerek hafif ateşte etin iki tarafı nar gibi kızartılır. Etler kızarınca yuvarlak yuvarlak doğranmış havuç ile, kıyılmış soğan katılarak 5 dakika daha kavrulur. Bundan sonra tencereye domates salçası konur, 1,5 bardak sıcak su ilâve edilir. Tencerinin kapağı kapatılır ve az ısıdaki ateşte 1,5 saat kadar pişirilir.

Et iyice pişince tencereden çıkarılır, ince dilimler halinde kesilir bir tabağa alınarak sıcak bir yere konulur. Tenceredekiler ince delikli süzgeçten geçirilir ve püre halinde salça kıvamına getirilir. Isıtıldıktan sonra tabaktaki etlerin üzerine dökülerek servis yapılır.

TERBİYELİ HAŞLAMA

1 kg	*kemikli koyun eti*
1	*kereviz*
4	*patates (orta boy)*
2	*soğan*
4	*havuç (orta boy)*
10	*bardak su*
	biraz tuz
	Terbiye için :
2	*çorba kaşığı sofra margarini*
3/4	*kahve fincanı un*
2	*limon*
2	*bardak su*
3	*yumurta sarısı*

TENCERE YE YUMURTA İRİLİĞİNDE parçalara doğranmış et, soyulup yarım ay şeklinde doğranmış kereviz, kazıyıp yan yan doğranmış havuç ve sekize bölünmüş soğan, su ve tuz koyulur. Orta ateşte pişmeye bırakılır. Suyun üzerinde oluşan köpükler alınıp atıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır. Etler biraz yumuşayınca, soyulup yarımşar parmak kalınlığında ay şeklinde doğranmış patatesler ilâve edilir. Hepsi iyice yumuşayıp pişince ocaktan indirilir.

Öte yandan bir tencereye terbiyesi için, yağ ve un koyulup 2 dakika kavrulur. Unun sararmamasına dikkat edilmelidir. Sonra kaynar haldeki haşlama suyundan 3 kepçe ilâve edilir ve telle hızlı hızlı karıştırılıp hepsi birbirine halledilir. Ayrı bir kapta karıştırılan limon suyu, yumurta sarısı ve su da karıştıra karıştıra bu unlu karışıma ilâve edilir. Hepsi iyice karıştırılıp haşlamanın üzerine dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.

TERBİYELİ KUZU

1 kg	*süt kuzusu*
250 gr	*küçük soğan*
1	*çorba kaşığı tereyağ*
3	*bardak su*
3	*yumurta sarısı*
2	*limonun suyu*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

BİR TENCERE YE KEMİKLİ olarak kol ya da kürek tarafından yarım el kadar parçalara doğranmış süt kuzusu, soyulmuş ve baş halinde soğanlar, tereyağı, ılık su ile tuz konularak kapağı kapatılır. Hafif ateşte 1 - 1,5 saat pişirilir. Etler iyice pişince et ve soğanları iyice süzülmüş olarak servis tabağına alınır ve sıcak bir yere bırakılır.

Sonra bir kuşaneye, ölçülere göre yumurta sarısı ve limon suyu konularak çalkalanır. Bunlara sicim gibi akıtılmak suretiyle tenceredeki etin suyu katılır ve hiç durmadan bir taraftan iyice dövülür ve birbirine halledilir. Sonra bu kuşane hafif ateşte karıştırılır ve biraz koyulaştırılır. Kuşane ateşten indirilerek içindekiler servis tabağındaki et ve soğanların üzerine dökülerek servis yapılır.

ÜSTÜ PATATESLİ KUZU PİRZOLASI

1 kg	*kuzu pirzolası*
1	*çorba kaşığı margarin*
1/2 kg	*patates*
3/4	*kahve fincanı un*
2	*yumurta*
225 gr	*margarin (1 bardak)*
1/2	*çorba kaşığı tuz*

HAZIRLANAN PİRZOLALAR İYİCE dövülerek yassıltılır. Bir tavaya ölçülere göre margarin konularak çok kuvvetli ateş üzerinde yağ kızdırılır ve pirzolaların her iki tarafı iyice kızartılır ve bir tabağa alınarak soğumaya bırakılır. Bir tencereye soyulmuş ve doğranmış patatesler ile su konulduktan sonra 25 dakika haşlanır. Patatesler iyice yumuşayınca suları süzülür. Ya et makinesinde çekmek ya da kevgirden geçirmek suretiyle patatesler püre haline getirilir.

Bu püreye tuz, yumurta ve un konularak karıştırılır ve bulamaç haline getirilir. Soğumaya bırakılan pirzolalar birer birer alınarak, hazırlanan patates püresine bulanır. Bu iş bitince bir tavaya margarin konulur ve kızdırılır. Bu tavaya pirzolalar üçer üçer atılıp her iki tarafları pembeleşinceye kadar kızartılır ve tabağa alınarak servis yapılır.

YOĞURTLU KAVURMA

250 gr	*yoğurt*
1 kg	*kemikli koyun eti*
1	*diş sarmısak*
	biraz tuz

YUMURTA İRİLİĞİNDE DOĞRANMIŞ yağlıca etler güzelce yıkanır. Ve dörtte üçüne kadar dolduracağı bir tencereye koyulur. Biraz da tuz koyulup tencerenin kapağı kapatılır. Etler saldıkları suyu çekip de cızırdamaya başlayıncaya kadar ilk 5 dakikası orta, sonra da hafif ateşte bir, bir buçuk saat pişirilir. Arada bir karıştırılması ihmal edilmemelidir.

Cızırdamaya başlayınca kapağı açılır ve devamlı karıştırmak suretiyle 23 - 25 dakika daha pişirilip indirilir. Sarmısağı ilâve edilip (arzu edilirse), çatalla çarpılmış yoğurt üzerine dökülür ve hemen servis yapılır.

YUMURTALI GARNİTÜRLÜ BİFTEK

600 gr	*dana eti*
4	*yumurta*
1	*bardak galeta tozu*
6	*çorba kaşığı margarin*
	birkaç tane yeşil zeytin
1	*kahve fincanı un*
	tuz - karabiber
2	*çorba kaşığı tereyağ veya margarin*
1	*demet maydanoz*
1	*limon*

BUT YA DA BONFİLE tarafından olan et 4 - 5 parçaya ayrılır. Et dövmede kullanılan demirle dövülüp inceltilir. Tuzlanıp, biberlenip sonra una, ardından çukur bir kapta çatalla çırpılmış 3 yumurtaya batırılır. Sonra da galeta ununa bulanır. Ve hafif kızdırılmış margarine atılıp ağırca ateşte altı, üstü nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Kevgirle yağlarını iyice süzdürerek tabağa alınır. Üzerlerine kızgın tereyağı gezdirilir. Hazırlop pişirilmiş dördüncü yumurta yuvarlak yuvarlak dilinir. Gene yuvarlak dilinmiş birer limon dilimi bifteklerin üzerine konur. Limonların üstüne de yumurta dilimleri ve çekirdeği çıkartılmış birer zeytin yerleştirilir. İncecik kıyılmış maydanoz da serpilip servis yapılır.

ARNAVUT CİĞERİ

1	*tane koyun karaciğeri*
1/2	*bardak un*
1	*bardak çiçekyağı*
4	*büyük soğan*
1	*çorba kaşığı kırmızı biber*
1/2	*demet maydanoz*
	tuz

KOYUN KARACİĞERİNİN ÜSTÜNÜN zarları soyulur, sinirli yerleri çıkarılır ve ceviz iriliğinde doğranır, bol suda yıkanır ve delikli bir süzgece konularak sular iyice süzdürülür. Sonra ciğerlere kırmızı biber katılır, iyice karıştırılır.Çok hafif olarak una batırılmak suretiyle unlanır. Bir tavanın içine rafine çiçek yağı konup dumanı tütünceye kadar kızdırılır ve ciğerler tavada bir dakika kızartılır.

Sonra da bir tabağa alınır. Ciğerlerin hepsi kızarınca tavadaki yağ yeniden kızdırılır ve buna tabaktaki ciğerlerin hepsi birden atılır, karıştırılır ve tava ateşten indirilir. Ciğerler tuzlanır ve üzerine bir kapak kapatılır. Soğuyunca tabağa alınır, tavadaki yağdan ciğerin üzerine gezdirilir ve soğanlar yarım ay şeklinde doğranıp üzerine maydanoz serpilerek ciğerin yanında servis yapılır.

BEYİN ÇORBASI

Bakınız : Çorbalar Bölümü.

BEYİN HAŞLAMASI

6	*tane koyun beyni*
6	*bardak et suyu*
3	*patates (büyük)*
3	*havuç (küçük)*
100 gr	*iç bezelye*
2	*domates (küçük)*
1 2	*demet maydanoz*
1	*çorba kaşığı tuz*

ÖNCEDEN HAZIRLANAN ET suyu bir tencereye konulur. İçine ölçülere göre tuz, iç bezelye, doğranmış havuç, dörde bölünmüş soğanlar ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak kaynatılır. Sonra bunlara soyulmuş, sekize bölünmüş patateslerle, iyice yıkanmış ve zarları ayıklanmış koyun beyni ve dörde bölünmüş domatesler katılır. Tencerenin kapağı kapatılarak yarım saat kaynatılır. Sebzeler iyice pişince tencere ateşten indirilir ve üzerine maydanoz serpilir ve haşlama bir kâseye alınır. Limonla birlikte servis yapılır.

BEYİN PANESİ

5	tane koyun beyni
1,5	limon
5	dal maydanoz
1	bardak galeta tozu
1	küçük tutam rendelenmiş kaşar
3	yumurta
1/2	bardak zeytinyağı
	tuz - karabiber

TEMİZLENİP HAŞLANAN BEYİNLER uzunlamasına dörder parçaya ayrılır. Tuz, karabiber ve rendelenmiş kaşar peyniri serpildikten sonra unlanır. Ayrı bir kaba kırılarak akları ve sarıları birbirine iyice karışacak kadar çırpılan yumurtalara batırıp çıkarılır, daha sonra da uygun bir kap içinde bulundurulan toz galetaya batırılıp hafif yassıltılır.

Bu şekilde meydana getirilen paneler yemekten yarım saat kadar önce bir tavada kızdırılan zeytinyağına atılır ve kızartılır. Kızaranlar, içine kâğıt yayılmış bir kaba alınır. Sonra da servis tabağına alınır, dörder parçaya bölünmüş limon konur, maydanoz dallarıyle süslenir.

BEYİN TAVASI

1	tane sığır beyni
4	bardak su
1	çorba kaşığı sirke
2	çorba kaşığı un
1	yumurta
4	bardak çiçek yağı
1	çorba kaşığı tuz

BİR KUŞANEYE YANDAKİ ölçülere göre su, sirke ve tuz konularak kaynatılır. Su kaynayınca buna ince zarı temizlenmiş ve iyice yıkanmış sığır beyni ilâve edilerek yarım saat haşlanır. Beynin haşlandığı su dökülür, bunun yerine su konularak beyin bunun içine atılır ve soğutulur. Aradan yarım saat kadar bir süre geçince, beyin sudan çıkarılır bezle kurulanır ve uzunluğuna ortasından ikiye kesilir.

Kesilen her parça tekrar uzunluğuna olmak üzere üçe kesilerek 6 parça haline getirilir. Bu iş bitince iki tabak alınır birine un, öbürüne yumurta ve bir tutum da un konulur. Yumurtalar çatalla çalkalanır. Sonra beyinler hafifçe una batırılır ve yumurtaya bulanır. Tavaya ya çiçekyağı ya da margarin konularak kızdırılır ve beyinler iki tarafı pembeleşinceye kadar 4 - 5 dakika karıştırılır ve delikli kepçe ile alınarak tabağa konulup servis yapılır.

BEYİNLİ BEYKOZ KEBABI

Bakınız : Kebaplar Bölümü

1/2 kg	kabak
1	tane koyun beyni
1	tane soğan
1	çorba kaşığı margarin
1	kahve kaşığı biber
	tuz

BEYİNLİ KABAK KALYESİ

KABAKLAR KAZINIP, YIKANDIKTAN sonra doğranır. Yağa doğranmış soğanlar, tuz, biber, ayıklanmış, yıkanmış beyin ve biraz su biraraya koyularak orta sıcaklıkta pişirilir.

Pişirilirken tencerenin kapağının iyice kapalı olmasına dikkat edilmelidir.

BEYKOZ USULU PAÇA

	Malzemesi :
12	*bardak su*
1/2	*baş sarmısak*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
1/2	*çorba kaşığı tuz*
12	*tane iri paça*
	Ekmekleri :
12	*francala dilimi*
4	*çorba kaşığı margarin*
	Terbiyesi :
1/2	*kahve fincanı un*
1,5	*çorba kaşığı tereyağ*
5	*yumurtanın sarısı*
2	*limonun suyu*
3	*bardak paça suyu*
1	*tatlı kaşığı tuz*

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre su, sarmısak, zeytinyağı, tuz ile üstleri kızarmış, parmak arasındaki bezleri çıkarılmış, tütsülenmiş ve bolca yıkanmış 12 koyun veya keçi parçası koyarak tencere ateş üzerine oturtulur. Su kaynayınca üzerinde meydana gelen köpükleri alınıp atılır. Sonra kapağı kapatılır ve 8 - 10 saat pişirilir, suyu süzülür ve başka tencereye aktarılır.

Parçaların kemikleri çıkarılır. Bir tavaya ölçülere göre margarin konularak kızdırılır ve yağa, kabukları çıkarılmış francala dilimleri konulur. Nar gibi kızartılır ve bir tabağa konulur, hepsi kızarınca bir tepsiye dizilir, üzerine kemiksiz parçalar oturtulur. Bir kuşaneye yine ölçülere göre tereyağı konularak eritilir, buna yumurtaların sırısı, tuz, limon suyu ve un ilâve edildikten sonra telle iyice birbiriyle halledilir. Üzerine 3 bardak paça suyu azar azar dökülüp karıştırılır. Hafif bir koyulaşma olunca, hafif ateşe alınıp dövercesine karıştırılarak pişirilir. Sonra tepsideki dizili ekmek ve paçaların üzerine dökülür. Tepsi 2 - 3 dakika ısıtılır ve üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilerek servis yapılır

BÖBREK IZGARASI

12	*koyun böbreği*
1	*çorba kaşığı kekik*
2	*tatlı kaşığı tuz*

ENLİLİKLERİNE DOĞRU ORTALARINDAN kesilmiş ama birbirlerinden ayrılmamış böbrekler iyice açılır. Izgaraya yerleştirilir. Izgara alevsiz odun kömürü ateşi üzerine konunulur ve biber tarafı üçer dakikadan olmak üzere 6 dakika çevrile çevrile pişirilir. Böbrekler pişince ılık bir tabağa alınır, üzerine tuz ve kekik serpilerek servis yapılır.

Böbrek ızgarasının yanında, diğer ızgaralar da olduğu gibi, kızarmış patates, sote edilmiş sebzelerde birlikte verilebilir. Böylece yemek hem daha lezzetli olur, hem de güzel bir görüntü sağlanır.

BÖBREK SOTESİ

2	*tane dana böbreği*
2	*çorba kaşığı margarin*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
1	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*
1	*çorba kaşığı tereyağ*
1/4	*kahve fincanı un*
1	*bardak et suyu*
1/2	*kahve fincanı siyah şarap*
1/4	*demet maydanoz*
1,5	*çorba kaşığı tereyağ yeniden*

BÖBREKLERİN ÜSTÜNÜN ZARI soyulur, ortasındaki yağı çıkarılır. Tavla zarı büyüklüğünde doğranır ve kaynar suya atılıp çıkarılarak 1 dakika haşlanır ve iyice kurulanır. Bundan sonra böbreklerin üzerine tuz ve karabiber serpilerek karıştırılır. Bir tavaya zeytinyağı ve margarin konularak kızdırılır.

Böbrekler tavaya konularak karıştırmak suretiyle 3 dakika sote edilir ve delikli kepçe ile alınarak bir tarafa bırakılır. Bu iş bitince kuşaneye, ölçülere göre tereyağ ve un konularak un pembeleşinceye kadar kavrulur. Bunun içine üzerinin yağı alınmış bir bardak et suyu dökülür ve 5 dakika pişirilir yeniden tereyağ konulur, iyice yedirilir, üzerine siyah şarap ile sote edilmiş böbrekler, kıyılmış maydanoz ilâve edilerek iyice karıştırılır. Sonra tencerenin kapağı çok hafif ateşte 2 dakika daha pişirilir ve tabağa alınarak servis yapılır.

BÖBREK YAHNİSİ

12	koyun böbreği
2	domates (orta)
10	taze soğan
2	diş sarmısak
2	dolmalık biber
2	çorba kaşığı margarin
6	dal maydanoz
1/2	çorba kaşıgı un
	tuz karabiber

YAĞLARI ÇIKARILAN BÖBREKLER uzunluğuna ikişer parçaya ayrılıp enlemesine bıçak sırtı kalınlığında ve yarım daire şeklinde doğranır. Böbrekler uzunlamasına ikişer parçaya ayrılır, enine olarak şerit şeklinde doğranır. Soyulan domates de küçük küçük kesilir. Soğanlar çok ince kıyılır.Biber ve soğan büyükce bir tavada yarım yumurta kadar yağla biraz öldürülür, böbrek konur, bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur.

Yarım kaşık un, çentilmiş sarmısak ve domates ilâve edilir. Kara biber ve tuzu konur. Kaynayınca tabağa boşaltılır. Garnitür olarak yanına patates tava konur. Üzerine maydanoz serpilir.

BUMBAR DOLMASI

1	dolmalık bumbar
1	koyun akciğeri veya
1,5	kuzu akciğeri
1	kahve fincanı pirinç
2	tatlı kaşığı tarçın - bahar
2	kahve kaşığı karabiber
4	yumurta
1	bardak çiçek yağı
10	bardak su (haşlamak için)
1/2	çorba kaşığı tuz

KALIN BİR DOLMALİK bumbar beş parçaya kesilir. İçleri gayet iyi ve bol suda birçok defa yıkanır,temizlenir ters yüz edilir ve bıçak tersiyle kazınır yeniden ılık suda yıkanır. Tekrar soğuk suda yıkandıktan sonra bir tarafa bırakılır.Akciğerler yumurta kadar doğranır, yıkanır ve et makinesinden geçirilerek kıyılır.

Bunun üzerine ölçülere göre pirinç, tarçın, bahar,karabiber, tuz, ilâve edilir, karıştırılır ve beşe bölünür. Sonra süzülmüş olan bumbar parçalarının birer uçları bağlanır. Öbür uçlarına bir huni takılarak buradan her bumbarın içlerine ciğer içi dolunca huni çıkarılır ve burası da bağlanır.

Bumbarların doldurulması tamamlanınca içinde kaynar su bulunan tencereye atılır, tuz konulur ve bu suda bir saat haşlanır. Sonra suyu süzülür ve bumbarlar biraz soğuduktan sonra sıkılaşmaları için buzdolabına konulur ve bir saat bekletilir. Bumbarlar sıkılaşınca parmak boyunda parçalara kesilir, çalkanmış yumurtaya bulanır. Bir tavaya çiçek yağı konularak iyice kızdırılır ve bumbarlar kızartılır. Sarı bir renk alınca, delikli kepçe ile süzülerek tabağa dizilir ve servis yapılır.

CİĞER EZMESİ

1	*dana ciğeri*
3	*piliç ciğeri*
1	*tatlı kaşığı limon suyu*
2	*çorba kaşığı tereyağ veya sofra margarini*
1/2	*bardak süt*
	biraz tuz
	karabiber
	Salçası için :
1/2	*bardak süt*
1	*tatlı kaşığı sofra margarini*
1/2	*kahve fincanı un*
	biraz tuz

TENCEREYE KESMEŞEKERİ İRİLİĞİNDE doğranmış ciğerler akşamdan koyulur. Yarım bardak da süt koyulur. Ve de sabaha kadar bırakılır. Sonra da süt süzülüp atılır. Ciğerler tavadaki erimiş yağa atılıp, herbiri yanları bir güzel kızarıncaya dek kavrulup çıkarılır. Makineden, sonra da varsa kalburdan geçirilip iyice ezik bir hale getirilir.

Öte yandan, bir tencereye salçası için yağ, un koyulup 2 - 3 dakika kavrulur. Süt ilâve edilir ve tahta bir kaşıkla dövülür gibi karıştırılarak halledilir birbirine. Koyuca bir bulamaç kıvamına gelinceye dek 9 - 10 dakika pişirilip indirilir. Ciğerlere ilâve edilir. Tuz, biber, limon suyu da ilâve ettikten sonra iyice karıştırılır. Azar azar olmak üzere erimiş yağ da ilâve edilir. Karıştırılıp birbirine hallettikten sonra bir buzdolabında ya da serin bir yerde sertleşinceye dek bırakıp servis yapılır.

CİĞER IZGARASI

1	*koyun karaciğeri*
2	*ince kuzu gömleği*
1	*çorba kaşığı kekik*
1	*baş soğan*
1	*tatlı kaşığı tuz*
1	*kahve kaşığı karabiber*

KOYUN CİĞERİNİN ZARLARI temizlenir, ayıklanır ve ince dilimler halinde kesilir. Yıkanıp kurulanır. Ciğere yeteri kadar tuz serpilir, soğan suyu sıkılır, kekik ve karabiber konur, karıştırılır ve iki saat dinlenmeye bırakılır. Kuzu gömleği, ciğer kilimlerini sarabilecek şekilde kesilir, ılık suya sokularak yumuşatılır ve ciğerler teker teker gömleğe sarılır, tel ızgaraya konulur ve ızgara, kömür ateşinin üzerine oturtulur. Her iki tarafları da pembeleşinceye kadar kızartılıp servis yapılır.

CİĞER PANESİ

1	*koyun karaciğeri*
1/2	*bardak zeytinyağı*
3	*yumurta*
	rendelenmiş kaşar
1	*bardak toz galeta*
6	*dal maydanoz*
1	*bardak un*
	tuz - karabiber

CİĞER YIKANIR,KURULANIR, zarı soyulur. Yarım parmak kalınlığında dilimler halinde kesilir. (Dilimler enli olmasın diye bıçak yatık kullanılır) Karabiber, tuz, rendelenmiş kaşar peyniri serpilir, unlanır. Unlanmış ciğer bu yumurtaya sokulup çıkarılır, sonra da toz galetaya bulanır.

Yemekten az önce bir tavada zeytinyağı kızdırılır, paneler konur. Kızaranlar kâğıt yayılmış bir kaba alınır. Sonra servis tabağına aktarılır ve maydanoz dallarıyle süslenerek servis yapılır.

CİĞER SARMA

1	kuzu ciğeri
2	kuzu gömleği
100 gr	pirinç
1	yumurta
1	soğan (büyük)
1	domates
1	demet taze nane
1	demet dereotu
	karabiber
	yeni bahar
	kimyon - tuz
	fıstık - üzüm

BÜYÜK KABIN İÇİNDE, bir yemek kaşığı yağda, rendelenmiş soğan pembeleştirilir. Üzerine önce fıstığı sonra yıkanmış pirinc kavrulur, domates katılır. Öte yandan ciğer, et makinesinde bir kere çekilir, veya kasaba çektiliri. Soğan ve pirinç karıştırılarak ciğer suyunu çekinceye kadar kavrulur. Ateşten indirilir, nane, tere, karabiber, yeni bahar, kimyon, tuz, üzüm katılır.

Üzerine bir bardak su dökülür, ağır ateşte pirinçler kabarıncaya kadar (10 dakika) bırakılır. Gömlekler ilk önce ılık suda ıslatılır. Yağlı tepsiye ikinci gömlek örtülür, çırpılmış yumurta gömleğin üzerine sürülüp üstü kızarıncaya kadar fırında bırakılır.

CİĞER SOTESİ

1	koyun veya kuzu karaciğeri
2	domates (orta)
2	diş sarmısak
6	dal maydanoz
2	kahve kaşığı un
2	tutam kekik
3	kaşık yağ
	karabiber - tuz

CİĞER YIKANIP TEMİZLENİR, kurulandıktan sonra zarı yüzülür. İki parmak genişliğinde parçalar halinde kesilir. Enlemesine, bıçak sırtı kalınlığında şerit biçiminde doğranarak bir kaba konur. Ayrıca domatesler de kabuğundan soyulup küçük küçük doğranır. Yemekten 15 - 20 dakika önce büyükçe bir tavada yağ hafif kızdırıldıktan sonra ciğer de konur. Suyu çekilinceye kadar kavrulur. Un ve domates ilâve edilir. Karabiber, tuz, kekik ve çentiklenmiş sarmısak atılır. Birkaç defa karıştırılıp bir bardak sıcak su eklenir. Birkaç taşım kaynatılır, tabağa alınır. Yanına patates ve kıyılmış maydanoz konur.

CİĞER ŞİŞ

1/2 kg	dana ciğeri
4	defne yaprağı
	birkaç adaçayı
2	dilim ekmek
2	çorba kaşığı zeytinyağı
	biraz tuz
	karabiber - kekik

CİĞERLER TEMİZLENİP YIKANIR. Kuşbaşı iriliğinde düzgünce doğranır. Çukur bir kaba zeytinyağı koyulur. Tuz, karabiber ve kekik de ilâve edilip karıştırıldıktan sonra ciğerler ilâve edilir.

Karıştırıldıktan sonra yarım saat bırakılır. Ekmeğin kenarları çıkarılıp ciğer iriliğinde kesilir. Sonrada şişlere, bir ciğer, bir ekmek ve arada bir defne yaprağı, adaçayı olmak üzere geçirilir. Ve 10 - 12 dakika kadar çevire çevire pişirilir. Sonra, sıcak sıcak servis yapılır.

CİĞER TAVASI

1	*tane koyu ciğeri*
2	*kahve fincanı un*
1	*bardak çiçek yağı*
1	*çorba kaşığı kekik*
	tuz

KOYUN CİĞERİNİN ZARLARI soyulur, sinirleri çıkarılır ve eğimli olarak dilimler halinde kesilir. Sonra yıkanır ve süzgeçte iyice süzülür, una batırılır. Bir tavaya bir bardak rafine çiçek yağı konularak dumanı tütercesine kızdırılır ve ciğerlerin fazla unları silkelenerek 4 - 5 parça halinde tavaya atılır.

Bunlar tavada 1 - 1,5 dakika karıştırılmak suretiyle kızartılır, hemen tavadan alınır ve bir tabağa konulur. Bütün ciğerler böyle parti parti kızartılır. Sonra, yağ yeniden kızdırılır ve yağ, tabaktaki ciğerlerin üzerine dökülür.Biraz sonra yağ süzülür, ciğerler servis tabağına alınır, üzerine kekik gezdirilir.

DANA CİĞERİ EZMESİ — FUAGRA-

	Malzemesi :
250 gr	*dana ciğeri*
1,5	*çorba kaşığı margarin*
3	*çorba kaşığı tereyağ*
1/2	*bardak süt*
3	*tane piliç ciğeri*
1	*tatlı kaşığı konyak*
2	*kahve kaşığı karabiber*
1	*tatlı kaşığı tuz*
	Salçası :
1	*çorba kaşığı margarin*
1/2	*kahve fincanı un*
1/2	*bardak süt*
	tuz

BİR KUŞANEYE KUŞBAŞI doğranmış dana ciğeri ile 3 piliç ciğeri aynı şekilde doğranır ve üstlerine 1/2 bardak süt konulur ve ciğerler 8 - 10 saat bu vaziyette dinlendirilir. Bu süre dolunca süzgeçten geçirilerek ciğerler süzülür, süt dökülür. Bir tavaya margarin konularak ciğerler iyice kızarıncaya kadar kavrulur. Sote ediimiş bu ciğerler tavadan çıkarılır ve havanın içine konularak iyice dövülür ve kalburdan geçirilir. Başka bir kuşaneye ölçülere göre margarin ve un konularak 2 dakika kavrulur, içersine süt ilâve edilir ve çabuk çabuk karıştırılır.

Muhallebi kıvamına gelinceye kadar 5 - 10 dakika pişirilir. Sonra püre halindeki dana ciğerlerine katılır ve içine tuz, konyak ve karabiber ilâve edilir, iyice karıştırılır.Azar azar tereyağ konulur ve yeniden karıştırılır. İyice soğuyunca sıkılaşması için buzdolabına yerleştirilir, 1/2 saat sonra servis yapılır.

EKŞİLİ CİĞER

1	*koyun karaciğeri*
4	*kornişon veya hıyar turşusu*
4	*dal maydanoz*
1	*domates*
5	*çorba kaşığı zeytinyağı*
3	*diş sarmısak*
2	*çorba kaşığı sirke*
	karabiber - tuz

TEMİZLENİP YIKANARAK KURULANAN ve zarı soyulan ciğer, yarım parmak kalınlığında dilimlere ayrılır. Dilimlerin enli olmaması için bıçak yatık kullanılır.Ayrıca domates ve sarmısak soyulur. Domates ve kornişon ayrı olarak ince ince kıyılır. Sarmısak çentilir. Yemekten yarım saat kadar önce ciğer, tuzu, biberi konulduktan sonra una bulanır. Büyükçe bir tavada 4 - 5 kaşık zeytinyağı hafifçe kızdırılır. Ciğerin hepsi birden tavaya aktarılır.

Fazla kurutmadan, yağı da yakılmadan kızartılır ve bir tabağa alınır. Sonra tavaya 2 kahve kaşığı un konur. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra domates ve sarımsak katılır. Biraz da bu şekilde karıştırılıp 1,5 bardak su, sirke ve kornişon eklenir. Biraz daha tuz konur. Birkaç taşım kaynatıldıktan sonra ciğerin üzerine dökülür.

İŞKEMBE DOLMASI

2	*koyun işkembesi*
5	*bardak pirinç*
1	*koyun karaciğeri*
3	*adet yumurta*
	yeterince tuz
	karabiber
	galeta unu

İŞKEMBE GÜZELCE TEMİZLENİR, yıkanır. Dörtköşe dilimlere ayrılır. Bir tencereye ayıklanmış pirinç, zar tanesi kadar küçük doğranmış karaciğer, tuz ve karabiber katılır. Her bir işkembe parçasına bu karışımdan bir öbek konur, üç tarafından iğne iplikle dikilir. Küçük birer yastık gibi yapılır. Tencereye su ile birlikte konulur. İki buçuk saat pişirilir.Sudan çıkarılan dolmalar soğuduktan sonra bir parmak kalınlığında dilimlere kesilir. Çalkalanmış yumurtaya bastırılıp, galeta ununa bulanarak kızgın yağda pişirilir.

İŞKEMBE YAHNİSİ

1	*dana işkembesi*
2	*soğan*
5	*çorba kaşığı margarin*
2	*diş sarmısak*
2	*çorba kaşığı zeytinyağı*
2	*kereviz*
3	*havuç*
2	*pırasa*
1	*defne yaprağı*
1	*demet maydanoz*
2	*çorba kaşığı salça*
1/2	*limon*
	biraz tuz
	yeterince su
	karabiber

İŞKEMBE TEMİZLENİP YIKANDIKTAN sonra bir tencereye konur. Su, bir soğan, zeytinyağı, sarımsak, tuz ve limon da ilâve edilir, kaynamaya bırakılır.Kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan köpüğü alıp atılır, Tencerenin kapağı kapatılır. İşkembeler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilip indirilir. Sonra da ince ince kıyılır. Soğan, havuç, kereviz ve pırası ayıklanıp doğrandıktan sonra salça ilâve edilir. 1 - 2 dakika sonra da işkembeler, tuz, biber ve 4 bardak da işkembe suyu ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte iyice yumuşayıp pişinceye kadar pişirilip indirilir. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz serpilip servis yapılır.

KAPLANMIŞ BEYİN

1	*koyun beyni*
2	*bardak zeytinyağı*
1,5	*limon*
3	*bardak un*
2	*ceviz kadar yağ*
1	*ceviz kadar bira mayası (yaş)*
6	*dal maydanoz*
3	*yumurta*
	tuz - karabiber

BİR YANDA TEMİZLENMİŞ beyinler haşlanırken, öbür yanda 1,5 bardak un, küçük bir tencereye konularak ortası çember biçiminde açılır. Ortadaki boşluğa bira mayası ile yumurta sarıları konur, bira mayası iki kahve fincanı ılık suyla ezilir, sonra yeniden ılık su ilâvesiyle yoğurt kıvamında bir bulamaç meydana getirilir. İki ceviz büyüklüğünde yağ eritilip ılık olarak buna ilâve edilir.

Sonra da ılık bir yerde, göz göz oluncaya kadar mayalanmaya bırakılır. Mayalanma devam ederken haşlanmış beyinler kuşbaşı doğranır, karabiber serpilir, unlanır ve unlanmış bir tepsiye yanyana konur. Bulamacın mayalanması bittikten sonra da yumurta akları ayrı bir kapta çırpılır, akmayacak bir koyuluğa gelinceye kadar köpürtülür ve bulamaçla karıştırılır. Yuvarlak içli küçük bir tencerede kızdırılan zeytinyağına, beyinler, bu bulamaca bulandıktan sonra atılıp kızartılır. Kızaran beyinler kâğıtla kaplı bir kaba alınır. Sonra da servis tabağına alınır, yanına dörde bölünmüş limon dilimleri ve maydanoz dalları konularak servis yapılır.

KIZARMIŞ YAĞLI BEYİN

6	koyun beyni
1,5	yumurta kadar tereyağı
2	kahve kaşığı un
6	dal maydanoz
2	çorba kaşığı sos - anglez
1,5	limon
	tuz - karabiber

TEMİZLENEN, YIKANAN BEYİNLER haşlanır. Bir taraftan da buhar patatesi hazırlanır. Yemekten 15 dakika kadar önce soğumuş beyin bir taşım kaynamak üzere ateşe alınır. Sonra servis tabağına aktarılır. Bir tarafta da tereyağı bir tavada fındık rengi alıncaya kadar kızartıldıktan sonra ateşten çekilir ve hemen iki kahve kaşığı un eklenir. (Kullanılacak yağ, mutlaka tereyağı olmalıdır.) Sonra da sos-anglez (veya bir kahve kaşığı kırmızı biber) ile kıyılmış maydanoz, 1,5 limonun suyu, bir kepçe et suyu ya da sadece su konur.Karabiber ve tuzu da eklendikten sonra bir taşım kaynatılır ve beyinlerin üzerine gezdirilerek dökülür. Yanına garnitür olarak buhar patatesi konur.

KUZU CİĞER YAHNİSİ

1 kg	kuzu ciğeri (takım)
3	çorba kaşığı sadeyağ
3	çorba kaşığı margarin
3	soğan (büyük)
3	bardak su
2	demet taze soğan
2	demet dereotu
1	çorba kaşığı domates salçası

BİR TAKIM KUZU ciğeri iyice yıkanır. Gırtlak kısmı kesilip atılır. Sonra bu takımda bulunan yürek, dalak, akciğer ve karaciğer ayrılır. Akciğerler, tencerede kaynamakta olan suya konularak 5 dakika haşlanır. Sonra çıkarılır ve ötekilerle birlikte hepsi kuşbaşı halinde doğranır ve bir tarafa bırakılır.

Bir tencereye ölçülere göre sadeyağ ile yarım ay şeklinde doğranmış soğanlar konularak kavrulur. 5 dakika kavurduktan sonra aynı tencereye margarin, tuz, yarımşar parmak doğranmış taze soğanla, ciğer, dalak ve yürek ilâve edilir.Arada bir karıştırmak suretiyle 5 dakika daha pişirilir. Sonra tencereye sıcak su ve domates salçası konulur ve kapağı kapatılarak orta ısıdaki ateşte 1 - 1,5 saat pişirilir, Ciğerler pişince tencereye terç doğranır, istenilirse 1 kahve kaşığı karabiber de konulabilir. Sonra yemek iyice karıştırılır, tencere ateşten indirilerek servis yapılır.

KUZU CİĞERİ ÇORBASI

Bakınız: Çorbalar Bölümü

KUZU SARMASI

3	örgü kuzu barsağı
1,5	çorba kaşığı sadeyağ
1,5	çorba kaşığı margarin
1/2	kahve fincanı domates salçası
1	demet dereotu
3/4	bardak su
1	çorba kaşığı tuz

ÜÇ ADET KUZU BARSAĞI sarması çatalla önce rastgele iyice dişlenir. Sonra bol su içinde sıka sıka 7 - 8 defa yıkanır ve süzülmesi için tuzlanarak bırakılır. Bir tencereye ölçülere göre sadeyağ ve margarin konularak iyice kızdırılır. Bu yağa barsaklar atılır ve çok kuvvetli ateşte tencerenin kapağı açık bir halde, barsaklar sularını çekinceye kadar, 45 - 60 dakika pişirilir. Suları çekilince kalan yağda iyice kızartılır.Sonra tencereye sıcak su ve domates salçası katılarak 5 - 7 dakika pişirilir. Sonra sarmalar salçalarıyle birlikte tabağa alınır, üzerine kıyılmış tereotu konur ve servis yapılır.

MAYONEZLİ BEYİN

300 gr	*dana beyni*
1	*bardak mayonez*
1	*limon*
1	*çorba kaşığı sirke*
	biraz tuz

BEYİN TEMİZLENDİKTEN SONRA sirke ilâve edilmiş suya koyulup 10 dakika bırakılır. Sonra da tuz ilâve edilir ve 20 dakika kaynatılıp indirilir. Soğuduktan sonra ince ince dilimlenir ve servis tabağına yerleştirilir. Hazırlanmış mayonez üzerine dökülür. Yarım daireler şeklinde dilimlenmiş limonlarla süslenip servis yapılır.

MAYONEZLİ SIĞIR DİLİ HAŞLAMASI

	Malzemesi :
1	*sığır dili (1 kg)*
10	*bardak su*
1	*tane havuç*
1	*baş soğan*
1	*demet kereviz yaprağı*
1	*maydanoz kökü*
2	*diş sarmısak*
1	*defne yaprağı*
1/2	*çorba kaşığı tuz*
	Mayonezi :
2	*yumurtanın sarısı*
1	*limonun suyu*
1	*bardak zeytinyağı*
	tuz

BİR TENCEREYE, YANDAKİ ölçülere göre su, havuç, soğan, kereviz yaprağı, maydanoz kökü, sarmısak, defne yaprağı ve tuz ile çok iyi yıkanmış bir sığır dili konulduktan sonra tencere ateş üzerine oturtulur. Su kaynayınca üzerindeki köpükler bir delikli kepçe ile alınır. Kapağı kapatılarak dil 1 - 1,5 saat haşlanır. Dil piştikten sonra delikli kepçe ile tencereden çıkartılır ve ılınması için bir tarafa bırakılır. Dil şişmiş ve kabarmış olduğu için, pürtüklü derisi bıçakla soyulur ve yeniden aynı tencereye atılır. 1 - 1,5 saat yeniden pişirilir. Dil, tamamen pişince, sudan çıkarılır ve iyice soğuması için bekletilir. 4 - 5 saat sonra dilim dilim kesilir ve soslar bölümünde açıklanan mayonez (*Bakınız :* Mayonez) gibi yapılır ve ikisi birlikte servis yapılır.

NOHUTLU İŞKEMBE

3	*koyun işkembesi*
12	*bardak su*
1/2	*çorba kaşığı tuz*
1	*limonun soyulmuş kabuğu*
1/2	*baş sarmısak*
300 gr	*nohut*
3	*çorba kaşığı sadeyağ*
2	*çorba kaşığı margarin*
3	*soğan (büyük)*
2	*domates (büyük)*
6	*bardak işkembe suyu*

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre su, tuz, limon kabuğu, sarımsak ile içleri kazınmış, defalarca ılık su ile yıkanmış işkembeler konularak kapağı kapatılır ve orta ısıdaki ateşte 5 saat kadar pişirilir. İşkembeler yumuşayınca tencere ateşten indirilir, suyu süzülür ve işkembeler yarım parmak kadar doğranır.

Bir tencereye bir gece önceden tuzlu suda ıslatılmış ve suyu dökülmüş nohutlar konulur. Bol su ilâve edilerek 50 dakika haşlanır. Nohutlar hafif yumuşayınca ateşten indirilir. Suyu dökülür ve bir tarafa bırakılır. Sonra, başka bir tencereye ölçülere göre sadeyağ, margarin ve ince ince kıyılmış soğanlar konularak, beş dakika kavrulur. Bu tencereye işkembe suyu, tuz, kabukları ve çekirdekleri çıkarılarak ince ince doğranmış domatesler (yoksa salçası), haşlanan nohutlar ve işkembeler ilâve edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Nohutlar iyice pişinceye kadar orta ısıdaki ateşte pişirilir ve servis yapılır.

NOHUTLU PAÇA

	Paça için :
12	*tane keçi paçası*
12	*bardak su*
5	*diş sarmısak*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
1/2	*çorba kaşığı tuz*
	Nohutlar için :
300 gr	*nohut*
3	*çorba kaşığı sadeyağ*
2	*çorba kaşığı margarin*
3	*soğan (büyük)*
2	*domates (büyük)*
6	*bardak paça suyu*

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre su, sarmısak, zeytinyağı, tuz ile önceden üstleri kazınmış, tırnak aralarındaki bezeleri çıkarılmış, tütsülenmiş ve bolca yıkanmış koyun veya keçi paçası konularak ateş üzerine oturtulur. Su kaynayınca üzerindeki köpükler delikli kepçe ile alınır ve atılır.

Sonra tencerenin kapağı kapatılır ve çok hafif ateşte 8 - 10 saat pişirilir. Paçalar pişip yumuşayınca, tencere ateşten alınır, suyu süzülür. Paçaların kemikleri temizlenerek ortalarından ikiye kesilir. Bundan sonra başka bir tencereye, bir gece evvelinden bol tuzlu suda ıslatılmış nohut konulur, bol su ilâve edilir ve 50 dakika kaynatılır, suyu süzülür ve bunlar bir tarafa bırakılır. Yine başka bir tencereye ölçülere göre sadeyağ, margarin ve doğranmış soğan konularak 5 dakika kavrulur, sonra soğanlara paça suyu, tuz, kabukları ve çekirdekleri ayıklanmış, küçük küçük doğranmış domateslerle, haşlanmış nohut ve paçalar konularak tencerenin kapağı kapatılır ve nohutlar iyice pişinceye kadar beklenir. Sonra bir tabağa alınarak servis yapılır.

PAÇA

Bakınız : Çorbalar Bölümü.

PAÇA DONMASI

12	*tane paça*
12	*bardak su*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
1	*bardak sirke*
3	*kahve kaşığı karabiber*
10	*diş sarmısak*
1	*tane limon*

PAÇA İYİCE TEMİZLENİP haşlanır ve pişirilir.Paçalar, delikli kepçe ile sudan alınır, kemikleri çıkarılır. Fındık büyüklüğünde doğranır, karabiber ilâve edilerek iyice karıştırılır ve bir tarafa bırakılır. Suyu biraz daha kaynatılır ve 6 bardak kadar kalınca süzülerek başka bir tencereye aktarılıp soğutulur.

Soğuyunca içerisine ölçülere göre sirke, dövülmüş sarmısak konulur, iyice karıştırılarak büyük bir kâseye alınır ve serin bir yere konulur. Bu, koyulaşmış bir duruma gelince, içerisine teker teker parçalar atılır ve kâse, buzdolabına konularak 4 - 5 saat bekletilir. 4 - 5 saat sonra kâse, ılık su bulunan bir tencerenin içine oturtulur ve 15 dakika beklendikten sonra limonla birlikte servis yapılır.

PAÇA HAŞLAMASI

12	tane irice paça
12	bardak su
1/2	çorba kaşığı zeytinyağı
1/2	çorba kaşığı tuz
2	limon (yanında)

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre su, zeytinyağı ve tuz ile, önceden üstleri kazınan, çatallarının aralarındaki kıl keçeleri kesilerek çıkarılmış ve tütsülenmiş, bolca yıkanmış olan keçi ya da koyun parçaları ilâve edilir ve tencere kuvvetli ateş üzerine oturtulur. Kaynayınca üzerindeki köpükler delikli kepçe ile alınır ve tencerenin kapağı kapatılır. Bu sefer tencere gayet hafif ateş üzerine konularak 8 - 10 saat pişirilir. Paçalar pişince tencereden çıkarılır, parçalanmadan içlerindeki kemikler alınır ve yanında limon olduğu halde bir kâsede, suyu ile birlikte servis yapılır.

RUMELİ PAÇASI

1/2	kemikli koyun eti
1	su bardağı un
1	yumurta
2	çorba kaşığı yoğurt
2	diş sarmısak
2	yemek kaşığı margarin
	tuz - kırmızı biber
	sirke

ETLER 4 SU BARDAĞI suda kaynatılır. Etler çıkarılır. Et suyu süzgeçle süzülür. Un ve tuz ilâvesiyle pişirilir. Pıştikten sonra yumurtayla çırpılmış yoğurt içine akıtılır. Dövülmüş sarmısak ve biraz sirke konulur. Pişmiş etler didiklenerek içine atılır. Kızgın yağa kırmızı biber ilâve edilerek üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

SALÇALI KUZU BAŞI

3	tane beyinli süt kuzusu başı
4	bardak su
1/2	çorba kaşığı tuz
3	çorba kaşığı sadeyağ
1,5	kahve fincanı domates salçası
2	bardak başların haşlandığı su
1	tatlı kaşığı tuz

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre su ve tuz konulur. Sonra gayet iyi temizlenmiş ve yıkanmış kuzu başlarının kafatasları çatlatılır ve tencereye konularak ateşe oturtulur. Su ısınıp kaynayınca gelen köpükler alınıp atılır, tencerenin kapağı kapatılır ve başlar hafifçe pişene kadar en az 45 dakika ateş üzerinde bırakılır. Bundan sonra başlar bir tepsiye alınarak bir tarafa bırakılır.

Bir kuşaneye sadeyağ konulur ve hafif kızdırılır. Buna domates salçası, başların haşlandığı su katılarak başların üzerine dökülür. Sonra tepsi kızgınca bir fırına sürülür. Fırın ara sıra açılarak başlar çevrilir ve bunlara tepsideki salça sürülür. Başlar iyice pişince tepsi fırından alınır, başlar uzunlamasına ikiye bölünür ve tabağa alınıp salçalanır ve servis yapılır.

SALÇALI SIĞIR BEYNİ

2	beyin
	sirke - sarmısak
	kekik
	defne yaprağı
	maydanoz
	yağ - tuz
	karabiber

BİR İKİ SAAT SOĞUK suda bırakılmış beynin üzerindeki zarı ve derisi temizlenir. Bir tencereye koyup üzerini örtecek kadar su, iki çorba kaşığı sirke, tuz, biber bir diş sarımsak bir tutam kekik, birkaç defne yaprağı ile kaynamaya bırakılır. Pişince sudan çıkarılıp bir tabağa koyulur ve ortasından ikiye ayrılır. Öte tarafta bir kaşık tereyağ eritilip içine az maydanoz kesilir. Beynin haşlandığı sudan bir miktar yağ katılıp, birkaç taşım kaynatılır ve tabaktaki beynin üzerine dökülür.

SIĞIR DİLİ ROSTOSU

	Malzemesi :
1	*sığır dili (1 kg)*
8	*bardak su*
1	*demet kereviz yaprağı*
1/2	*çorba kaşığı tuz*
2	*çorba kaşığı margarin*
2	*soğan (büyük)*
	Yapılması için :
2	*çorba kaşığı sadeyağ*
1	*havuç (orta boy)*
2	*domates (orta)*
2	*defne yaprağı*
2	*diş sarmısak*
1/4	*bardak siyah şarap*
4	*bardak dil suyu*

BİR TENCEREYE ÖLÇÜLERE göre su, kereviz yaprağı, tuz ile yıkanmış bir tane sığır dili konularak kaynatılır. Sonra tencereden çıkarılır ve ılınmaya bırakılır. Ilınınca dilin üstündeki pürtüklü kısmı bıçakla kesilerek, soyulur. Başka bir tencere alınır, buna sadeyağ ile margarin konulur. Kızdırıldıktan sonra buna dil konulur ve çevrilerek 20 dakika kızartılır. Daha sonra tencereye dörde bölünmüş havuç, sekize bölünmüş soğanlar, sarımsak ve defne yaprağı ilâve edilerek sebzeler ölünceye kadar karıştırılarak 10 dakika kavrulur.

Sonra bu tencereye kabuğu ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) katılır 5 dakika pişirilir. Domatesler eriyince, bunlara siyah şarap ve 5 dakika sonra da dil suyu ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılır.

Dilin bir tarafı bir saat, öbür tarafı da bir saat olmak üzere 2 saat daha pişirilir. Dil pişince bir tabağa alınır. Tencerede kalan su, sebzelerle birlikte delikleri ince bir süzgeçten geçirilir ve salça haline getirilir. Sonra dil, dilimler halinde kesilir, tabağa dizilir ve üzerine de bu salça döküldükten sonra servis yapılır.

SÜTLÜ BEYİN TAVASI

1	*dana beyni*
1/2	*bardak mısır yağı*
1/2 lt	*süt*
3	*çorba kaşığı zeytinyağı ve tereyağı*
2	*francala*
1/2	*bardak un*
1	*soğan*
1	*demet maydanoz*
1	*yumurta*
	biraz tuz
	karabiber

BEYİN YIKANIP İYİCE temizlenir. Sonra da ufak ufak doğranır bir tarafa bırakılır. Rendelenmiş soğan, kızgın zeytinyağı ve tereyağı karışımında kavrulur. Sonra beyin, incecik kıyılmış maydanozla, tuz ve biber ilâve edilir. Hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulup ocaktan indirilerek soğumaya bırakılır.

Bir çukur kaba yumurta sarısı, un ve süt koyulur ve tahta bir kaşıkla iyice karıştırılıp halledilir. Öte yandan, yumurta akları çırpılıp kar haline getirilir ve bu da unlu karışıma ilâve edilerek hafifçe karıştırılır.

Francala yuvarlak yuvarlak dilimlenir. Üzerlerine beyinli soğan dan sürülüp sonra da unlu, yumurtalı karışıma bulanır. Hemen tavadaki kızgın mısır yağına atılıp nar gibi olana kadar kızartılır. Bir kevgirle, yağları iyice süzdürülerek tabağa alınır. Üzerine tuz, karabiber ve incecik kıyılmış maydanoz serpilip sıcak sıcak servis yapılır.

TERBİYELİ IŞKEMBE ÇORBASI

Bakınız : Çorbalar Bölümü.

TERE YAĞLI CİĞER

1/2 kg	ciğer
1	yumurta
1	çorba kaşığı tereyağ ya da sofra margarini
1	çorba kaşığı zeytinyağı
	biraz tuz - limon
1/2	demet maydanoz
1	kahve fincanı galeta unu

KÜÇÜK KÜÇÜK DOĞRANMIŞ ciğerler çarpılmış yumurtaya atılır. Sonra da çıkarılır ve unlanır. Yağ tavaya koyulup kızdırılır. Ciğerler içine atılır. Harlı ateşte güzelce kavrulup tabağa alınır. Üzerine tuz ve doğranmış maydanoz serpilip, limon dilimleriyle birlikte servis yapılır.

TİRİTLİ PAÇA

10	adet paça
2	adet limon
5	diş sarmısak
1	kaşık zeytinyağı
1	adet francala
5	kaşık sadeyağ
2	kaşık margarin
3	kaşık un
6	adet yumurta

PAÇALAR USULÜNE UYGUN ayıklanıp, tütsülenir, kıl keseleri çıkarıldıktan sonra, bol suda haşlanır. Francala ortadan ikiye, o da ince uzun dilimlere uzun dilimler de ortadan ikiye ayrılır. Bu dilimler sadeyağla bir tavada iyice kızarana kadar kavrulur. Bir tepsiye oturtulur ve üzerine yağı ayrılmış bol paça suyu dökülür. Hafif ateşte şişene kadar pişirilir. Bir tepsiye yerleştirilen her dilimin üzerine bir paça oturtarak ısıtmaya devam edilir. Başka bir tencereye 2 kaşık tereyağ konur. Fıstık ve pirinçler, tuz ilâve edilip hepsi kavrulur. Bir ölçü pirince, 2 ölçü su; içine yumurtalar kırılır,yağı alınmış paça suyu katılır. Koyulaşmaya yüz tutunca, ateşten indirilir ve servis yapılır.

VENEDİK USULÜ İŞKEMBE

	Malzemesi :
1,5 kg	dana işkembesi
10	bardak su
1/2	bardak su
1/2	baş sarmısak
	Salçası :
2	çorba kaşığı sadeyağ
1,5	çorba kaşığı margarin
3	soğan (orta)
4	domates (büyük)
6	bardak işkembe suyu
2	kahve kaşığı karabiber
1/2	bardak rendelenmiş kaşar

BUYUKÇE BİR TENCEREYE su konulur. Sıcak su ile iyice yıkanmış işkembeler el kadar doğrandıktan sonra tencereye ilâve edilir. Sarımsak ve tuz da tencereye konulduktan sonra kapağı kapatılır ve 3 - 4 saat kaynatılır. İşkembeler pişince tencere ateşten indirilir. İşkembeler suyundan çıkarılarak 1/2 parmak kadar doğranır, tenceredeki suyu süzülür ve ikisi de bir tarafa bırakılır. Başka bir tencereye ölçülere göre sadeyağ, margarin ile küçük küçük doğranmış soğan konulur ve soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur.

Bu tencereye kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) ilâve edilir. Domatesler salça haline gelinceye kadar karıştırılmak suretiyle pişirilir, sonra da karabiber, tuz, işkembe suyu ile doğranan işkembeler katılır ve birlikte kaynatılır.

Domatesli işkembe suyu hafif koyulaşıncaya kadar pişirilir. İşkembeler salçasıyle tabağa alınır ve üzerine serpilmek için, rendelenmiş kaşar yanında olmak üzere servis yapılır.

	Malzemesi :
12	*keçi paçası*
12	*bardak su*
5	*diş sarmısak*
1	*çorba kaşığı zeytinyağı*
	Altının ekmekleri:
12	*dilim francala*
1/2	*bardak paça suyu*
4	*çorba kaşığı margarin*
	Üzerine :
1/2 kg	*yoğurt*
4	*diş sarmısak*
2	*kahve fincanı paça suyu*
4	*çorba kaşığı tereyağ*
1/2	*çorba kaşığı kırmızı biber*

BİR TENCEREYE, ÜSTLERİ kızarmış, parmak aralarındaki bezleri çıkarılmış, tütsülenmiş, bolca yıkanmış keçi yahut koyun paçası ile ölçülere göre su, sarmısak ve tuz konularak tencere ateşe oturtulur.Su kaynayınca üzerinde meydana gelen köpükler alınıp atılır,kapağı kapatılır ve hafif ateşte 8 - 10 saat pişirilir. Paçalar yumuşayınca delikli kepçe ile tencereden alınarak parçalanmadan içlerindeki kemikler temizlenir ve bir tarafa bırakılır.

Francala, dilim dilim kesilir, kabukları çıkarılır ve bir tavaya margarin konularak kızdırılır. Francalalar, tavada kızartılır ve bir tepsiye döşenir. Üzerine azar azar paça suyu dökülür ve tepsi hafif ateşe oturtulur.

Ekmekler pişip, paça suyunu çekince, kemiksiz paçalar ekmeklerin üzerine dizilir ve tepsinin kapağı kapatılarak paçalar ısıtılır. Paçalar ısınınca, yoğurdun içersine ölçülere göre paça suyu, döğülmüş sarmısak ve tuz konularak iyice karıştırılır, paçaların üzerine dökülür. Bu iş bitince tavaya tereyağ konulur ve içine kırmızı biber konularak kızdırılır ve biberli yağ tepsiye gezdirilerek servis yapılır.